Die volkswirtschaftliche Bedeutung der deutschen Gemüse-Konservenindustrie.

Inaugural-Dissertation

zur

Erlangung der staatswissenschaftlichen Doktorwürde

einer

hohen rechts- und staatswissenschaftlichen Fakultät
der Universität Freiburg i. B.

vorgelegt von

Friedrich Meinecke.

Braunschweig
Druck von Friedr. Vieweg & Sohn
1914

Die volkswirtschaftliche Bedeutung der deutschen Gemüse-Konservenindustrie.

Inaugural-Dissertation

zur

Erlangung der staatswissenschaftlichen Doktorwürde

einer

hohen rechts- und staatswissenschaftlichen Fakultät

der Universität Freiburg i. B.

R. UNIV. BIBLIOTHEEK LEIDEN

vorgelegt von

Friedrich Meinecke.

Braunschweig

Druck von Friedr. Vieweg & Sohn

1914

Dekan: Professor Dr. Nagler.

Referent: Professor Dr. Diehl, Geh. Hofrat.

Vorwort.

Die zahlreichen volkswirtschaftlich interessanten Momente, welche die deutsche Konservenindustrie und besonders die Gemüsekonservenindustrie aufweisen und welche in der kleinen bisher erschienenen Literatur nur wenig berücksichtigt werden konnten, haben mich im Sommer 1913 zur Bearbeitung dieses Themas angeregt und die vorliegende Abhandlung entstehen lassen. Es war in derselben, wie schon der Titel andeutet, mein Bestreben, weniger eine rein privatwirtschaftlich-technische Darstellung der Konservenproduktion zu geben, als vielmehr einige speziell volkswirtschaftliche Betrachtungen über die Industrie anzustellen. Da die hierzu nötige Materialbeschaffung aus der wenigen vorhandenen Literatur nicht möglich war, habe ich zahlreiche private Erkundungen bei den einzelnen Fabrikanten einziehen müssen. Ein Fragebogen, den ich zu diesem Zwecke durch die rechts- und staatswissenschaftliche Fakultät der Universität Freiburg an die größeren Fabriken Deutschlands sandte, wurde mir von vielen derselben sehr ausführlich beantwortet. Weitere Aufschlüsse gaben mir persönliche Besuche einiger Fabriken und größerer Handelsbetriebe, die sich besonders mit dem Vertrieb von Konserven befaßten.

Es sei mir gestattet, Herrn Geheimen Hofrat Prof. Dr. Diehl für das überaus große Interesse, das er meiner Arbeit entgegenbrachte, sowie für die zahlreichen Anregungen, die ich von ihm empfangen habe, meinen verbindlichsten Dank auszusprechen.

Danken möchte ich auch den Herren, die mich durch persönliche Auskünfte, insbesondere durch die liebenswürdige Beantwortung des oben erwähnten Fragebogens unterstützten, sowie ganz besonders den Herren Dr. Serger und Hempel, Inhabern der Konserven-Versuchsstation zu Braunschweig, die mir aus ihrer reichen Erfahrung außerordentlich viel Material zur Verfügung stellten.

Braunschweig, im August 1914.

Der Verfasser.

Einleitung.

Geschichte und Entwickelung der Konservenindustrie.

Es ist bekannt, daß fast alle Nahrungsmittel dem Verderben ausgesetzt sind, sobald sie sich längere Zeit an der atmosphärischen Luft befinden. Um diesem Übelstande abzuhelfen oder ihn zum mindesten einzuschränken, hat man schon in den ältesten Zeiten eine Haltbarmachung, Konservierung der Nahrungsmittel versucht. Derartige Versuche beschränkten sich zuerst nur auf das Trocknen und Räuchern von Fleisch und Fischen und wurden wohl überall von dem Bestreben der Menschen geleitet, Eßwaren aus Zeiten des Überflusses in solche des Mangels hinüberzuretten. Diese primitiven Konservierungsmethoden waren Jahrhunderte lang bei fast allen Völkern im Gebrauch und wurden erst vor wenig mehr als hundert Jahren durch ein vollständig neues, weit besseres Verfahren verdrängt. Der französische Physiker Gay-Lussac hatte nämlich entdeckt, daß man die Gärung des Mostes verhindern kann, indem man denselben unter den Rezipienten einer Luftpumpe stellt und darauf die Luft entfernt. Auf der so geschaffenen Basis begann nun im Jahre 1804 Francois Appert, der französische Koch Christians VII. von Dänemark, weiter zu arbeiten, indem er die Experimente des großen Gelehrten für die Praxis verwendbar zu machen suchte. Nach etwa fünfjährigen, von mehr oder weniger Erfolg gekrönten Versuchen entdeckte er ein Verfahren, das vollkommen seinen Erwartungen und Wünschen entsprach. Nachdem er eine mit Fleisch oder Gemüse gefüllte Dose bis auf eine kleine Öffnung verschlossen hatte, entfernte er durch Erwärmen die Luft aus dem Gefäße. Hierauf wurde die Öffnung geschlossen, und der Inhalt der Dose war vor jedem Verderben geschützt. Appert veröffentlichte seine epochemachende Erfindung im Jahre 1810 durch Herausgabe eines Buches: „L'art de

conserver toutes les substances animales et végétables", das bald darauf auch in deutscher Übersetzung erschien. Er wurde von der französischen Regierung, die die Bedeutung seiner Erfindung erkannte, durch ein Prämie von 12000 Frcs. belohnt.

Diese auf rein empirischem Wege gefundene Konservierungsmethode ist heute noch in prinzipiell wenig veränderter Weise allgemein im Gebrauch und hat im Laufe von 100 Jahren eine große Menge von Industrien begründet oder doch gefördert. Es seien nur genannt: Industrien für das Gießen und Walzen des weichen Stahls, für die Fabrikation der Metallbüchsen, ihre Verzinnung und Verzierung. Anschließend daran solche für die vielseitigen Blechbearbeitungsmaschinen; weiterhin die Glasindustrie, Kautschukindustrie und andere mehr. Im Gegensatz zu diesen Industriezweigen, die ja alle nur mittelbar von Apperts Erfindung profitiert haben, steht die Konservenindustrie, die man direkt als ein Kind Apperts bezeichnen kann. Der geniale Franzose hat wohl kaum geahnt, welche enorme Ausdehnung die von ihm ins Leben gerufene Industrie, wenn auch erst nach manchen Konstruktionsverbesserungen, schon nach verhältnismäßig kurzer Zeit annehmen sollte.

In Frankreich selbst entstanden bald nach der Veröffentlichung seines Werkes die ersten Konservenfabriken, die sich hauptsächlich mit dem Einkochen von Trüffeln, feinem Gemüse, Früchten und Geflügel befaßten und ihren Produkten schnell einen großen Ruf verschaffen konnten. Bald darauf wurden die Amerikaner und Australier durch ihren großen Vieh- und Wildreichtum zur Gründung von Fleischkonservenfabriken angeregt.

Viel später erst, etwa in den Anfängen der 40er Jahre, wurde Deutschlands Konservenindustrie ins Leben gerufen. Es entstanden damals zuerst in Lübeck, Frankfurt a. M. und bald auch in Braunschweig kleine küchenmäßige Betriebe. Ein bemerkenswerter Umschwung trat erst ein, als nach 1870 von Frankreich einige arbeitsersparende Maschinen eingeführt wurden. Jetzt bildeten sich für die einzelnen Zweige der Konservenindustrie besondere Produktionszentren aus, je nach dem Vorhandensein der betreffenden Rohmaterialien, so z. B. für Fische in den Küstenstädten Altona-Ottensen, Rostock, Swinemünde und Lübeck, während für die Gemüsefabrikation besonders das in dieser Hinsicht sehr begünstigte Herzogtum Braunschweig in Betracht kam.

In den ersten Jahrzehnten ihres Bestehens hatte die junge Industrie mit vielen Mißerfolgen zu kämpfen. Die Produkte waren durchaus nicht immer schmackhaft und einwandfrei, was zur Folge hatte, daß das Publikum den Konserven meist sehr mißtrauisch gegenüber stand. Durch die großartigen Forschungen des vorigen Jahrhunderts über Bakteriologie wurden indessen bald die Ursachen der Gärung und Fäulnis in mikroskopisch kleinen Lebewesen entdeckt und zugleich der Weg gefunden, diese durch peinlichste Sauberkeit und Hitze zu beseitigen bzw. zu töten. Jetzt war es möglich, die Konservierungsverfahren auf die heutige Stufe einer Vollkommenheit zu bringen, die in jeder Hinsicht die Produkte der Industrie zu einem Volksnahrungsmittel qualifizieren konnte.

Nachdem das Publikum einmal ein gewisses Vertrauen zu den Konserven gewonnen hatte, steigerte sich naturgemäß durch den wachsenden Verkehr, insbesondere der Schiffahrt, die sich früher oft wochenlang mit Pökelfleisch und Schiffzwieback behelfen mußte, sowie durch Konzentration großer Menschenmassen in Städten und Industriezentren, die Nachfrage nach denselben immer mehr. Die Bedeutung und Unentbehrlichkeit, welche die Konserve heute bereits erlangt hat, läßt sich am besten erkennen, wenn man die durch sie ermöglichte ideale Verproviantierung von Heer und Marine näher in Betracht zieht. Es wird im Laufe der Abhandlung noch Gelegenheit genommen werden, über diese Aufgabe der Konservenindustrie eingehend zu berichten. Volkswirtschaftlich wichtig wird die Industrie dadurch, daß sie uns ermöglicht, selbst große Überproduktionen der heimischen Landwirtschaft rationell zu verwerten und dadurch die hohen Winterpreise für vegetabilische Nahrungsmittel auf ein Niveau herabzusetzen, daß kaum dasjenige der niedrigen Sommerpreise übersteigt. Der teuere Import von Wintergemüse wird nach Möglichkeit aufgehoben und dem Lande bleiben große Summen des Nationalvermögens erhalten.

Wenn man im allgemeinen unter Konserven auch nur die in Blechdosen oder Gläsern abgeschlossenen haltbaren Nahrungsmittel versteht, so hat sich dieser Begriff in technischer Hinsicht im Laufe der Jahre zu einer Bezeichnung entwickelt, die man auf alle haltbar gemachten, verpackten oder unverpackten Nahrungsmittel anwendet. Diese Verallgemeinerung des Begriffes „Konserve“ hat sich besonders eingebürgert, nachdem auf dem Genfer

internationalen Kongreß gegen Nahrungsmittelfälschung alle Produkte, die durch eine entsprechende Behandlung ihre speziellen Eigenschaften längere Zeit beibehalten, als dies ohne Vorbehandlung möglich wäre, diesen Namen erhalten haben.

Laut einer Statistik der Nahrungsmittel-Industrie-Berufsgenossenschaft kann man die deutsche Konservenindustrie in den Jahren 1901 und 1911 gemäß nachstehender Tabelle einteilen.

Branche	1901			1911		
	Handbetrieb	Kraftbetrieb	Zus.	Handbetrieb	Kraftbetrieb	Zus.
Apfelwein-Obstkeltereien und -Mostereien	13	109	122	20	349	369
Fischkonservenfabriken, Fischräuchereien, Marinieranstalten	108	21	129	262	86	348
Gänseleberpastetenfabriken	—	10	10	—	17	17
Gänseräuchereien und Geflügelbratereien	—	—	—	1	1	2
Konserven-(Obst und Gemüse) und Präservenfabriken	9	193	202	10	226	236
Nährmittelfabriken	—	4	4	22	50	72
Obstgelee-, Marmeladen-, Obstkraut- u. Fruchtessenzfabriken	18	75	93	39	141	180
Sauerkrautfabriken, Gurken- und Bohneneinlegereien	13	63	76	11	144	155
	161	475	636	365	1014	1379

Aus dieser Gegenüberstellung läßt sich ersehen, daß sich die deutsche Konservenindustrie innerhalb eines Jahrzehntes um über 100 Proz. vermehrt hat. Die Zahl der Nährmittelfabriken weist mit 1800 Proz. die verhältnismäßig weitaus größte Steigerung auf; es folgen die Keltereien und Mostereien mit 202 Proz., die Fischkonservenfabriken mit 170 Proz. und die Sauerkrautfabriken mit 104 Proz. Eine zahlenmäßig erhebliche Ausdehnung von 90 Proz. hat endlich noch die Gelee- und Fruchtkonservenindustrie zu verzeichnen. Ein richtiges Bild von diesem enormen Anwachsen der Industrie kann man indessen erst gewinnen, wenn man die erhebliche Vergrößerung und gesteigerte Leistungsfähigkeit fast aller Betriebe berücksichtigt. Dieses Moment trifft besonders für die Obst- und Gemüsekonservenfabriken, als auch für die

Präservenfabriken zu, die zahlenmäßig allerdings nur eine geringe Vermehrung erfahren haben.

Eine andere Verteilung der Industrie läßt sich nach dem kürzlich erschienenen „Adreßbuch für die Konservenindustrie“ vornehmen[1]). Hiernach werden insgesamt in Deutschland etwa 2500 größere und kleinere Betriebe gezählt, die sich mit der Herstellung der verschiedenen Konservenarten laut nachstehender Tabelle beschäftigen:

Gemüse-, Obst- und Pilzkonservenfabriken	291
Marmeladen-, Gelee-, Obstkrautfabriken	378
Fruchtsaftpressereien, Fruchtsirup- und Essenzfabriken	248
Essigkonserven-, Sauerkrautfabriken und Gurkeneinlegereien	428
Fisch-, Krebs- und Krabbenkonservenfabriken, Fischräuchereien, Bratereien und Marinieranstalten	649
Fleisch- und Wurstkonserven- und Pastetenfabriken	199
Dörrgemüse-, Bouillonwürfel-, Suppenpräparate- und Nährmittelfabriken	132
Milch-, Butter-, Käse-, Eier- und Brotkonservenfabriken	84

Wie schon erwähnt, versteht man unter der einfachen Bezeichnung Konserven nur solche Nahrungsmittel, die nach dem Appertschen Verfahren haltbar gemacht sind und in luftdichten Gefäßen in den Handel kommen. Diese Kategorie kann man wieder einteilen in solche, die aus animalischen und solche, die aus vegetabilischen Rohwaren hergestellt sind. Von diesen letzteren haben nun neben den Obstkonserven besonders die Produkte der Gemüsekonservenindustrie volkswirtschaftlich weitaus die größte Bedeutung, da sie als ausgesprochenes Massenerzeugnis und infolgedessen sehr billig produziert werden.

Nachdem schon im Jahre 1810 in Frankreich die ersten Gemüsekonserven hergestellt waren, war es in den 40er Jahren ein Verdienst des braunschweigischen Professors Varrentrapp, daß er die Gründung der heutigen braunschweigischen Gemüsekonservenindustrie, die auch heute noch der Mittelpunkt dieser Branche für Deutschland ist, veranlaßt hat. Er bewog damals einen Klempnermeister Pillmann in Braunschweig, Gemüse, d. h. vorerst nur Spargel, nach dem französischen Verfahren zu konservieren. Dieser erste Versuch wurde in kurzer Zeit durch den Absatz der

---

[1]) Vgl. Adreßbuch für die Konservenindustrie und verwandte Branchen, Jahrg. 1914. Herausgeber und Verlag: Versuchsstation für die Konservenindustrie, Braunschweig. Dr. Serger u. Hempel.

Produkte, besonders in Berlin und Frankfurt a. M. vom schönsten Erfolge gekrönt, und so konnte es nicht wundernehmen, daß Pillmann bald einige Nachahmer fand, die sich ebenfalls aus der Spargelkonservierung einen lohnenden Nebenverdienst zu schaffen suchten. Diese Spargeleinkochereien konnten vorerst nur Nebenbetriebe darstellen, weil ein gesonderter derartiger Betrieb mangels aller technischen Hilfsmittel noch nicht lebensfähig war. Der Spargel, der auch schon damals eine Berühmtheit Braunschweigs war, wurde von den dortigen Gärtnern durch die „Konservenfabriken“ im einzelnen angekauft und in ganz kleinem küchenmäßigen Maßstabe verarbeitet, was im einzelnen weiter unten auszuführen sein wird. Die Braunschweiger Konservenproduzenten fanden im Laufe der nächsten Jahre auch in anderen Städten Nachahmer, und so dehnte sich die neue Industrie bald über ganz Deutschland aus.

Wenn indessen Braunschweig, Stadt und Land, mit über 50 Fabriken, wovon 32 sich allein in der Stadt selbst befinden, noch immer das Zentrum der deutschen Gemüsekonservenindustrie ist, so liegt das ebenfalls wieder an der vorzüglichen Beschaffenheit seines Spargels, der sich außerdem besonders gut zu Konservierungszwecken eignet. Selbstverständlich hatte die enorme Ausdehnung der Industrie in Braunschweig ein ebenso starkes Anwachsen des Gemüseanbaues zur Folge. Nach den vom Herzoglichen Staatsministerium veranstalteten Erhebungen über die Bodenbenutzung betrugen im Jahre 1878 die Anbauflächen für Spargel 1292 Morgen. Im Jahre 1900 wurden dagegen schon 9124 Morgen Spargel, 7548 Morgen Erbsen und 1716 Morgen Bohnen geerntet, während im Jahre 1913 etwa 15000 Morgen Spargel im Stich sind. Rechnet man mit einem Durchschnittsjahresertrag von 15 Zentnern pro Morgen im Werte von je 35 ℳ, so ergibt sich ein Jahresumsatz für dieses Gemüse, der einen Rohwarenwert von annähernd 8 Millionen Mark darstellt.

Wie sich die übrigen deutschen Gemüsekonservenfabriken auf die einzelnen Bundesstaaten verteilen, wird aus nebenstehender Tabelle zu ersehen sein [1]).

Laut dieser Statistik hat sich die Gemüsekonservenindustrie nächst Braunschweig besonders in den Provinzen Sachsen, Hannover

---

[1]) Zusammengestellt aus dem Adreßbuch der Konservenindustrie.

und Brandenburg, dem Königreich Sachsen, dem Großherzogtum Hessen und dem Reichslande Elsaß-Lothringen entwickelt.

Während die norddeutschen Fabriken sich hauptsächlich der Gemüsekonservierung zugewandt haben, verarbeiten die süddeutschen Betriebe vorwiegend Obst. Eine strenge Scheidung zwischen diesen beiden Branchen ist heute indessen nicht mehr angängig, da dank der günstigen Transportbedingungen für die Rohwaren in den meisten Unternehmungen beide Betriebsarten vereinigt sind. Dieses Bestreben nach erhöhter Vielseitigkeit der Fabrikation resultiert einerseits aus dem Wunsche, die Abnehmer der Fabriken möglichst mit beiden Konservenarten bedienen zu können. Andererseits, und dies ist wohl der wichtigere Grund, suchen die Fabrikanten durch diese Ausdehnung ihres Betriebes die Ausnutzungsmöglichkeit des darein gesteckten Anlagekapitals zu vergrößern, da in der Konservenindustrie wegen des sehr langen Stillstandes der Fabrikation von etwa 6 bis 7 Monaten eine verhältnismäßig nur geringe Kapitalausnutzung möglich ist. In reinen Gemüsekonservenfabriken beginnt die Fabrikationsperiode oder Kampagne je nach dem Wetter Anfang oder Mitte Mai und dauert etwa, mit verschiedenen Unterbrechungen zwischen den Hauptkonservierungszeiten der Spargel, Erbsen und Bohnen, bis Mitte September. Die Dauer der einzelnen Ernten läßt sich indessen auch nicht nur ungefähr festsetzen. Sie schwanken vielmehr unter dem Einfluß des Wetters um 100 bis 200 Proz. Es ist deshalb

Provinz Ostpreußen	—	Großherzogtum Baden	5
„ Westpreußen	—	„ Hessen	14
„ Brandenburg	21	„ Mecklenb.-Schwerin	2
„ Pommern	—	„ „ -Strelitz	1
„ Posen	2	„ Sachsen-Weimar	—
„ Schlesien	9	„ Oldenburg	7
„ Sachsen	19	Herzogtum Sachsen-Meiningen	—
„ Schleswig-Holstein	3	„ Coburg-Gotha	1
„ Hannover	32	„ Anhalt	7
„ Westfalen	—	Fürstentum Reuß, ältere Linie	1
„ Hessen-Nassau	—	„ „ jüngere Linie	—
„ Rheinland	6	„ Lippe	2
Königreich Bayern	6	Freie Stadt Lübeck	7
„ Sachsen	16	„ „ Bremen	1
„ Württemberg	—	„ „ Hamburg	3

Reichsland Elsaß-Lothringen . . . 10

in heißen Jahren schon mehrfach vorgekommen, daß selbst die größten und leistungsfähigsten Betriebe, die bei Abschluß ihrer Rohwaren mit einer normalen Ernte rechnen müssen, nicht imstande waren, die während weniger Tage gereiften und angelieferten Erbsen zu konservieren, für deren normale Aberntung und Verarbeitung durch systematisch verzögerte Anpflanzung etwa drei bis vier Wochen vorgesehen sind; da unter diesen Verhältnissen dann bald auch auf dem Frischgemüsemarkte ein großes Überangebot herrschte, verdarben entweder die Erbsen oder wurden bis zum Ausreifen zur Samengewinnung auf den Feldern gelassen. Ähnlich, wenn auch nicht ganz so schlimm, liegen die Verhältnisse bei der Spargel- und Bohnenernte. Um sich vor derartigen unvorhergesehenen Schäden zu schützen, suchten die Fabrikanten die technischen Einrichtungen ihrer Betriebe immer mehr zu vervollkommnen. Hierdurch wieder wurden sie angeregt, die mehr in die Einrichtung ihrer Fabriken gesteckten Kapitalien rationeller auszunutzen. Sie gingen zunächst dazu über, neben den drei Hauptgemüsearten noch einige andere Sorten zu konservieren, so z. B. Karotten, Puffbohnen, Gemüsemelange (bestehend aus Spargel, Erbsen, Bohnen, Karotten und Morcheln), Teltower Rübchen, Tomaten, Rote-Rüben, Schwarzwurzeln, Blumenkohl, Kohlrabi, Sellerie, Rosenkohl, Braunkohl, Spinat, Champignons, Steinpilze, Morcheln, Pfifferlinge u. a. m. Später kamen dazu noch mannigfache Obst- und Fleischkonserven. Einige gingen sogar noch weiter und stellten in einzelnen Dosen vollständig fertige Gerichte zusammen, die namentlich bei den Offizieren im Manöver, bei Expeditionen in unwirtliche Gegenden, und bei den Touristen großen Anklang gefunden haben.

Über die Jahresproduktionen der verschiedenen Branchen lassen sich keine genauen Angaben machen, da die hierzu nötigen Unterlagen nicht zu beschaffen sind. Im günstigsten Falle sind Schätzungen nach örtlichen Verhältnissen möglich; es werden demnach laut Angaben von Fachleuten von der braunschweigischen Industrie etwa 50 bis 60 Millionen Dosen produziert, während die gesamte deutsche Jahresproduktion ungefähr 100 bis 150 Millionen Dosen erreichen dürfte.

Erstes Kapitel.

Die technischen Verhältnisse in der Konservenindustrie.

Die Rohwarenproduktion.

In diesem Abschnitt sollen in kurzer Form die rein technischen Verhältnisse der deutschen Gemüsekonservenindustrie, und zwar in weitester Fassung, d. h. vom Anbau der Rohwaren bis zur Konsumtion der Konserven, behandelt werden. Für das bessere Verständnis des gesamten Produktionsprozesses wird es vorteilhaft sein, wenn man sich nicht an die zeitliche Reihenfolge in demselben bindet und zuerst Spargelanbau, Konservierung und Konsumtion, dann Erbsenanbau, Konservierung und Konsumtion usw. beschreibt, sondern zunächst einen Überblick über die vollständige Rohwarenproduktion gibt, die sich allerdings zum größten Teil neben den beiden anderen Arbeitsprozessen erstreckt.

Der Gemüseanbau nimmt seinen Ausgang von den Lieferungsverträgen, die zwischen den Konservenfabrikanten und Landwirten bereits in dem der Ernte vorangehenden Winter abgeschlossen werden. Diese Lieferungsverträge sind zum größten Teil einheitlich geregelt, indem sie sich, was die Preise und die allgemeinen Lieferungsbedingungen anbelangt, auf die Basis der Verhandlungen und Abmachungen zwischen den beiden in der Regel vorhandenen Interessengemeinschaften der Landwirte und Industriellen stützen.

Die Verträge werden im allgemeinen etwa in folgender Form abgefaßt: „Der Landwirt A verpflichtet sich für den Fabrikanten B x Morgen Land mit Spargel, Erbsen, Bohnen usw. zu bestellen. Alles, was auf dieser Fläche wächst, gehört der Fabrik.“ Derselbe Acker kann indessen bei zweimaliger Bebauung auch zweimal abgeschlossen werden.

Der Spargel, das erste der saisonmäßig verarbeiteten Gemüse, ist eines der Gewächse, die die besten und sichersten Renten vom Boden gewinnen lassen. Je mehr diese Tatsache in landwirtschaftlichen Kreisen bekannt wurde, um so schneller vollzog sich der Übergang von seinem garten- zum feldmäßigen Anbau. Da die Anlage von Spargelkulturen verhältnismäßig große Mittel erfordert (auf einen Morgen kommen etwa 1000 ℳ) und dieselben außerdem eine sehr intensive Bewirtschaftung bedingen, so sind sie gewöhnlich nicht allzu groß. Ihre durchschnittliche Ausdehnung dürfte ungefähr 10 Morgen betragen. Größere Plantagen von 30 bis 40 Morgen und darüber werden in der Regel nur von den Fabriken selbst oder von berufsmäßigen Spargelzüchtern angelegt. Die Kulturen gestatten auf gutem Boden und bei sachgemäßer Bewirtschaftung vom dritten bis zwölften Jahre eine Aberntung, die im allgemeinen 15 Zentner pro Morgen beträgt. Da der Wert des Spargels mit dem Gewicht der einzelnen Stange beträchtlich wächst, so sind die Spargelzüchter bestrebt, möglichst dicke Sorten zu kultivieren. Wenn diese Eigenschaft der Pflanze auch zum großen Teil von der Beschaffenheit des Bodens abhängig ist, so hat sich ihre Qualität doch durch Zusatz von künstlichem Dünger, insbesondere von Kalisalzen sehr verbessern lassen. Die Spargelernte beginnt gewöhnlich in der ersten Hälfte des Mai. Um diese Zeit treibt der alte Wurzelstock der Pflanze junge fleischige Wurzelschossen. Bei zunehmender Wärme lassen sich dann bald auf den glatt gewalzten Beeten der Kulturen kleine Risse wahrnehmen, durch die ein junger Spargeltrieb das Tageslicht zu gewinnen sucht. Er muß jetzt sofort abgeerntet werden, denn wenn er einmal das Erdreich durchbrochen hat, wird sein schuppiger Kopf durch die Einwirkung der Sonne in kurzer Zeit rot, blau oder grün, was wieder eine bedeutende Qualitätsherabsetzung zur Folge hat. Der Tagesertrag wird nach der Aberntung des Feldes sortiert, d. h. in vier Gruppen, je nach Stärke und Qualität der Stangen gesondert. Die erste Sorte, der Primaspargel, soll pro Stange bei einer Länge von 22 cm etwa 40 g, die zweite oder der Mittelspargel 27 g, die dritte oder der Suppenspargel 17 g und die vierte oder der Strippenspargel unter 17 g wiegen. Aus dieser Darstellung läßt sich leicht erkennen, daß die Spargelaberntung, die zweimal täglich vorgenommen werden muß, eine ziemlich sorgfältige und sachgemäße Arbeit erfordert. Da es für Besitzer größerer Plantagen unmöglich

ist, die nötigen Arbeitskräfte aus der Umgegend zu erhalten, so hat man vielfach zur alljährlichen Heranziehung polnischer Arbeiter und Arbeiterinnen gegriffen. Es handelt sich dabei sehr oft immer wieder um dieselben Leute, die sich so im Laufe der Jahre die nötige technische Ausbildung aneignen.

Sonderbarerweise beschließt man die Spargelernte, ganz unabhängig von ihrem Beginn, an einem genau festgelegten Tage, dem 24. Juni. Der Grund für diese Tatsache ist die allgemeine Ansicht der Plantagenbesitzer, daß durch längeres Abernten die Anlage geschädigt würde. Für junge Kulturen ist dies ohne Zweifel zutreffend, ob aber auch für ältere, wäre jedenfalls genauer Untersuchungen würdig, da bei den hohen Erträgen einige Erntetage mehr oder weniger schon einen ziemlichen Einfluß auf die Rentabilität der Anlage ausüben können.

Kurze Zeit nachdem die Spargelernte beendigt ist, setzt diejenige der Erbsen ein. Die Erbsen sind fast die einzigen für die Konservenindustrie in Betracht kommenden Rohwaren, die sich zum Anbau im großen Stile eignen. Man unterscheidet bei dieser Pflanze zwischen Stiefel- und Drillerbsen. Die ersteren werden an Stangen, Birkenreisern (sogenannten Stiefeln) hochgezogen und je nach der Reife der Früchte mehrere Male durchgepflückt. Diese Anbauweise eignet sich natürlich ebenfalls wieder wegen der erforderlichen sorgfältigen Aberntung nur für den Kleinbetrieb, ergibt aber dafür ein bedeutend besseres Resultat als die der Drillerbsen. Unter den Stiefelerbsen dürfen vertragsgemäß im allgemeinen nicht mehr als 10 Proz. dicke Körner sein; sie werden mit dem verhältnismäßig hohen Preise von 9 bis 10 ℳ pro Zentner bezahlt und werfen, wenn man einen durchschnittlichen Jahresertrag von 45 Ztr. pro Morgen annimmt, eine jährliche Rente von 450 ℳ ab. Wesentlich anders ist die Anbauart der Drillerbsen. Der Name deutet schon auf den Anbau im großen hin. Drillen heißt mit der Maschine säen. Die Drillerbsen werden denn auch zum größten Teil von landwirtschaftlichen Großbetrieben angebaut. Sie benötigen eine Vegetationszeit je nach dem Wetter von 11 bis 13 Wochen. Die Fabriken, die immer mit Normalernten rechnen müssen, geben dementsprechend den einzelnen Anbauern die genauen Aussaattermine an, um sich während der Ernte vor zu konzentrierter Anlieferung der gesamten abgeschlossenen Erbsen zu bewahren. Wie schon

weiter oben erwähnt wurde, kommt es vor, daß infolge übergroßer Hitze die gesamte Erbsenernte, die normalerweise 3 bis 4 Wochen dauern müßte, in 4 bis 5 Tagen zusammengedrängt wird. Neben den Fabrikanten kommen durch solche anormalen Zustände auch die Landwirte in harte Bedrängnis, da sich in den paar Tagen unmöglich die zur Aberntung nötigen Arbeitskräfte beschaffen lassen. Der Durchschnittsertrag der Drillerbsen beträgt ebenfalls etwa 45 Ztr., was einem Rohgewinn von 250 ℳ entspricht.

Als letztes Hauptgemüse der Konservenindustrie werden im Laufe der Saison die Bohnen angebaut und geerntet, deren Vegetationsdauer etwa 10 bis 13 Wochen beträgt. Auch hier hat man zwischen zwei verschiedenen Anbauarten zu unterscheiden: Die Stangenbohnen, deren Kulturen denen der Stiefelerbsen entsprechen, werden an Stangen oder Fäden hoch gezüchtet und ebenfalls in mehreren Zeitabschnitten geerntet. Sie repräsentieren die höher qualifizierte Ware und werden mit 8 bis 9 ℳ pro Zentner bezahlt. Im Gegensatz dazu stehen die sogenannten Krup- (Krupen, plattdeutsch = Kriechen) oder Buschbohnen. Diese werden entsprechend ihrer geringeren Qualität mit 5 bis 6 ℳ pro Zentner bezahlt und ergeben wie die Stangenbohnen einen jährlichen Ernteertrag von 40 bis 50 Ztr. pro Morgen. Die Bohnen sind das billigste Gemüse und kommen deshalb für die Konserven als Volksnahrungsmittel am meisten in Betracht. Jede Produktionsverteuerung ihres Anbaues und ihrer Zubereitung fällt bei den überaus billigen Handelspreisen der Bohnenkonserven entscheidend ins Gewicht. Es kann deshalb nicht wundernehmen, wenn man die Kosten der Herstellung derselben auf ein Minimum zu reduzieren sucht. Vor allem bemühte man sich, die kostspielige Arbeit des Abfädelns vor dem Einkochen der Bohnen zu erübrigen und versuchte zu diesem Zweck eine völlig fadenfreie Bohne zu züchten. Wenn auch heute bereits einige wohlgelungene Sorten auf dem Markte sind, so ist dies Problem doch noch nicht als gelöst zu betrachten, da der Anbau der fadenlosen Bohnen unter Berücksichtigung der allgemeinen Bedingungen und Preise für den Landwirt noch zu unrentabel ist. Nach Ansicht von verschiedenen Fachleuten dürfte indessen die Zeit nicht mehr allzu fern sein, wo nur noch vollkommen fadenlose Bohnen angebaut werden.

Die anderen oben schon erwähnten Gemüse werden so angepflanzt, daß ihre Ernte entweder in die Pausen zwischen den

Hauptkampagnen oder in den Herbst fällt. Die einzigen von ihnen, die noch auf Abschluß gebaut werden, sind die Karotten. Je nach Größe werden dieselben in zwei Sorten geteilt, von welchen die kleineren die bessere Qualität repräsentieren; vertragsgemäß dürfen hiervon 100 Stück nicht über 1 kg wiegen. Alle anderen Gemüsearten, die noch von den Fabriken verarbeitet werden, werden im allgemeinen marktmäßig, d. h. dem augenblicklichen Bedarf entsprechend, gekauft, weil der Konsum dieser Artikel noch zu schwankend ist.

Der ausgedehnte feldmäßige Anbau von Konservengemüsen ist besonders gut und vorbildlich im Herzogtum Braunschweig organisiert. Hier haben sich schon im Jahre 1885 die Gemüsezüchter zur Wahrung ihrer Interessen im „Gemüsebauverein“ zusammengeschlossen. Die Mitglieder des Vereins verfügen zurzeit über 12000 Morgen Spargel, 6000 Morgen Erbsen und 6500 Morgen Bohnen; das ist weitaus der größte Teil aller im Herzogtum mit Gemüse bebauten Äcker. Um ein Gegengewicht gegen diese machtvolle Organisation der braunschweigischen Gemüsebauern zu haben, schlossen sich zehn Jahre später, im Jahre 1895, fast alle dortigen Konservenfabrikanten zum „Verein der Konservenfabrikanten Braunschweigs und Umgebung“ zusammen. Zwischen diesen beiden Verbänden sind neben den schon genannten Verträgen, die sich auf die Preise und Lieferungsbedingungen für die Rohgemüse beziehen, noch folgende Abmachungen getroffen: Zahlungen für den im Mai gelieferten Spargel haben vom 1. bis 15. Juni zu erfolgen, für den im Juni gelieferten vom 1. bis 15. August. Die Erbsen müssen bis zum 15. September, die Bohnen bis zum 15. Oktober bezahlt sein. Akontozahlungen können jederzeit bis zu ein Viertel der Lieferungen gegen 4 Proz. Zinsen verlangt werden. Der Zahlungstermin für die übrigen angelieferten Gemüse fällt vier Wochen nach Schluß der jeweiligen Ernte.

In dem zweiten Abschnitt dieses Kapitels wird die eigentliche Fabrikation, sowie auch der Versand der Konserven in, bzw. aus den Fabriken zu behandeln sein. Es wurde schon in der Einleitung darauf hingewiesen, daß die Konservenindustrie in ihren ersten Anfängen über gar keine besonderen Hilfsmaschinen verfügte. Alles wurde nach dem System der Haushaltungsküche in etwas vergrößertem Maßstabe verarbeitet. Auf die damaligen

Produkte, die ja ohne Ausnahme den Stempel hochwertiger Genußmittel trugen, konnte die so bedingte teuere Herstellung allerdings keinen allzu großen ungünstigen Einfluß ausüben. In den ersten Betrieben wurden die zum Teil selbst geernteten, zum Teil von Gärtnern angekauften Rohwaren mit Hilfe weniger Arbeitskräfte geputzt, in kleinen Kesseln vorgekocht oder „blanchiert". Hierauf wurden sie in Blechdosen verpackt, die natürlich auch wieder einzeln durch langwierige Handarbeit hergestellt waren. Die Dosen wurden nach Füllung durch Handlötung verschlossen und zwecks Sterilisation mehrere Stunden lang in offenen Wasserkesseln gekocht. Ein wesentlicher Umschwung in der Betriebsführung trat ein, als in den 70er Jahren von Frankreich her der sogenannte Autoklav eingeführt wurde. Derselbe ist ein luftdicht abgeschlossenes Dampffaß, welches unter hohem Druck mit entsprechend heißerem Dampfe eine überaus schnelle Sterilisation der Konserven ermöglichte. Durch die nunmehrige schnelle Ausdehnung der Industrie entstand zwischen den einzelnen Fabriken ein scharfer Konkurrenzkampf. In bezug auf die Gemüsepreise konnte der Konservenfabrikant seinen Konkurrenten gegenüber natürlich keine bemerkenswerten Vorteile herausholen. Er suchte deshalb seine Produktionskosten auf ein Minimum herabzusetzen. Die Maschinenindustrie, deren einer Teil sich eigens die Versorgung der Konservenfabriken zur Aufgabe gemacht hatte, brachte nach französischem Vorbild in kurzer Zeit Maschinen auf den Markt, die eine enorme Handarbeitersparnis ermöglichten. Eine der wichtigsten dieser Maschinen war die Falz- oder Dosenverschlußmaschine, mit welcher ein Arbeiter im Tage etwa 5000 Büchsen absolut luftdicht verschließen konnte. Dies entsprach unter Berücksichtigung des alten Lötungsprozesses etwa der Leistung von 20 bis 30 Klempnern. Ebenso epochemachend für die Industrie war die Erfindung der Erbsenlöchtemaschine, die je nach ihrer Größe in der Stunde etwa 10 bis 60 Zentner Erbsen zu enthülsen vermag. Die Einführung dieser und noch einiger anderer Hilfsmaschinen hatte ohne weiteres den Übergang der einzelnen Fabriken zu Großbetrieben zur Folge. Man mußte, um nur einmal die erwähnte Falzmaschine in Betracht zu ziehen, täglich mehrere tausend Dosen herstellen können, wollte man seine Anlage rationell ausnutzen. Diese Tendenz zur Vergrößerung der Betriebe hat sich bei der fortschreitenden Automatisierung derselben natürlich immer

stärker zur Geltung gebracht. Bereits im Winter, sobald die Vorabschlüsse ein ungefähres Bild über die erforderliche Produktion erkennen lassen, beginnt man in den größeren Fabriken mit der Herstellung der zur späteren Konservierung nötigen Blechdosen. Nur wenige Fabriken sind indessen in der Lage, durch ihre eigene Blechdosenfabrikation ihren gesamten Bedarf zu decken. Dies geschieht vielmehr durch besondere Blechdosenfabriken, die in den Konservenindustriezentren in verhältnismäßig großer Zahl entstanden sind. Die größten Braunschweiger Fabriken dieser Branche stellen jährlich bis zu 13 Mill. Dosen her. Die Lieferung an die Konservenfabriken erfolgt gewöhnlich in kurzen Abständen während der Kampagne.

Dasjenige Gemüse, das auch heute noch eine ziemlich ausschließliche manuelle Zubereitung erfordert, ist der Spargel. Nach der Anlieferung wird er sofort auf die ausbedungenen Qualitäten der einzelnen Sorten geprüft. Nachdem die Stangen dann in kaltem klaren Wasser gründlich gereinigt sind, werden sie den Arbeiterinnen zum Schälen übergeben. Die einzige Arbeitsersparnis, die sich in der Spargelzubereitung gegen früher konstatieren läßt, besteht in der heute überall eingeführten Verwendung des sogenannten Patentmessers, das im Gegensatz zu dem alten glatten Schälmesser eine zwangläufige Abschälung der Stangen bewirkt. Die Arbeiterinnen, die über einige Übung in dieser Arbeit verfügen, sind unter Voraussetzung einer guten Beschaffenheit der Rohwaren, nicht selten imstande, täglich bis zu 3 Zentner Spargel zu schälen. Der geschälte Spargel wird hierauf an großen Tischen nochmals, und zwar genauer sortiert und in ungefähr sieben verschiedene Sorten eingeteilt. Nachdem er dann in großen offenen Kupferkesseln leicht vorgekocht ist, wird er in die Dosen gefüllt, die nach ihrer Verschließung je nach Größe 20 bis 30 Min. sterilisiert werden. Sie werden dabei einer Hitze von etwa 112° C ausgesetzt.

Wesentlich einfacher ist die Verarbeitung der Erbsen. Nachdem dieselben, soweit dies möglich ist, auf ihre ordnungsmäßige Beschaffenheit geprüft sind, kommen sie in die Löchtemaschine. In größeren Betrieben wird dieser Transport durch automatische Elevatoren bewerkstelligt, die direkt mit dem Annahmeraum in Verbindung stehen. Die Löchtemaschinen enthülsen die Früchte, indem sie dieselben in einer großen feinmaschigen Drahtsieb-

trommel entkörnen. Die kleinen runden Samen, die sich unter der Maschine in großen Trichtern sammeln, gelangen von hier aus meist ebenfalls automatisch in die Sortiertrommel. Diese sind aus Blechsieben hergestellt; die Lochungen derselben vergrößern sich gegen das etwas tiefer liegende Ende der Trommel zu immer mehr. Der Sortierungsprozeß geht nun so vor sich daß zuerst die kleinsten und weiter die immer größeren Körner ausgeschieden werden. Der sich hieran anschließende Koch- und Sterilisationsprozeß entspricht genau dem des Spargels. Es ist augenscheinlich, daß die Erbsenkonservierung die größtmögliche Automatisierung des Betriebes zuläßt. In großen amerikanischen Fabriken, die allerdings ungleich mehr als die größten deutschen Unternehmungen produzieren, ist die Erbsenkonservierung z. B. derartig automatisiert, daß die Waren vom Augenblick der Ernte auf dem Felde an bis zur Lagerung der fertigen Konserven mit keiner Menschenhand mehr in Berührung kommen.

Ziemlich viel Handarbeit erfordert dagegen wieder die Herstellung der Bohnenkonserven. Nachdem die Früchte von den Arbeiterinnen abgefädelt sind, werden sie gründlich gereinigt und je nach ihrer Qualitätsbestimmung gebrochen oder mit rotierenden Messern schräg durchgeschnitten. Die Schneidemaschinen werden von je zwei Arbeiterinnen bedient, die zusammen im Akkord schneiden. Die übrige Zubereitung entspricht ebenfalls derjenigen des Spargels und der Erbsen und braucht nicht näher beschrieben zu werden. Da die Bohnenkonserven im Handel am billigsten angeboten werden und wegen ihrer Nährkraft außerdem wieder verhältnismäßig wertvoll sind, so haben sie die größte Qualifikation zu einem Volksnahrungsmittel und vertragen deshalb nur schlecht die bei der Zubereitung erforderlichen Arbeitskosten. Es wurde schon erwähnt, daß man bereits versucht hat, diese Kosten durch Züchtung einer fadenlosen Bohne, die das Abfädeln erübrigen soll, möglichst herabzusetzen. Zu demselben Zwecke hat man in letzter Zeit automatische Schneidemaschinen konstruiert, die mit zwei Mann Bedienung 120 bis 150 Zentner pro Tag leisten. Dieses Resultat würde bei Anwendung der einfachen Schneidemaschine ungefähr 30 Arbeiterinnen erfordern. Auch diese Verbilligung des Betriebes hat sich indessen unter Berücksichtigung gleicher Qualitäten vorläufig noch nicht einbürgern können.

Die übrigen Gemüse werden, wie schon angedeutet wurde, von den meisten Fabriken in bedeutend geringeren Quantitäten verarbeitet. Ihre Zubereitung ist mit wenigen Ausnahmen bis heute ausschließlich Handarbeit geblieben. Der Kochprozeß hingegen entspricht genau den vorher beschriebenen.

Nachdem die Dosen sterilisiert und gut abgekühlt sind, werden sie auf großen Lägern verstaut. Ihr Inhalt ist kenntlich gemacht durch ein in den Dosendeckel eingeprägtes Zeichen. Erst gegen Ende der Fabrikation, also Anfang September, beginnt die Hauptexpedition der Konserven. Wenn auch im Sommer während der einzelnen Arbeitspausen schon einige kleinere Aufträge erledigt worden sind, so stellt die Hauptexpedition doch derartig große Anforderungen an das gesamte Personal, daß diese unmöglich während der Fabrikation der Konserven vorgenommen werden kann. Die Dosen werden zu diesem Zwecke in einen Packraum transportiert, gereinigt und mit entsprechenden Etiketten versehen. In großen Fabriken wird dieser letztere Arbeitsprozeß ebenfalls durch sehr schnell arbeitende automatische Maschinen bewerkstelligt. Die fertig etikettierten Konserven werden darauf von besonders geschulten Leuten in Holzkisten verpackt und so dem Versand übergeben. Die Dauer der gesamten Expedition beläuft sich auf ungefähr sechs bis acht Wochen. Sie muß auf jeden Fall vor dem Eintritt des ersten Frostes beendigt sein, da andernfalls die Waren während des mehrtägigen Transportes zu ihrem Bestimmungsort sicherem Verderben ausgesetzt würden.

Eine andere Methode der Gemüse- und Obsthaltbarmachung, die sogenannte Präservierung von vegetabilischen Nahrungsmitteln, hat technisch zwar fast gar nichts mit dem eigentlichen Appertschen Konservierungsverfahren gemein, muß aber trotzdem in die engere Rubrik der Gemüsekonservierung gebracht werden. In den betreffenden Fabriken werden die zu verarbeitenden Rohgemüse genau wie in den Konservenfabriken geputzt und gereinigt. Hierauf werden sie in großen verschlossenen Behältern einem heißen Luftstrom von etwa 90° ausgesetzt, der ihnen das Wasser und damit den Nährboden für die zerstörenden Bakterien entzieht. Ein gewaltiger Vorteil der so hergestellten Produkte gegenüber den Dosenkonserven liegt auf der Hand. Mit dem Wasser verlieren die Gemüse natürlich auch den größten Teil' d. h. etwa 70 Proz. ihres Gewichtes und Volumens und lassen

sich außerdem wegen ihrer völlig trockenen Beschaffenheit viel einfacher verpacken. Während sich bei den Dosenkonserven das Gewicht der Ware bei der Verarbeitung durch den nötigen Zusatz von Wasser und durch die so bedingte feste Blech- oder Glasumhüllung beträchtlich vermehrt, ist bei den Präserven, wie oben gezeigt wurde, das Gegenteil der Fall. Zieht man bei einem Vergleich der Transportkosten beider Waren alle Faktoren, volles Gemüsegewicht, Kistengewicht und Blechdosengewicht auf der einen Seite, und beträchtlich reduziertes Dörrgemüsegewicht nebst leichter Kistenverpackung auf der anderen Seite in Betracht, so ergibt sich ein 30facher Überschuß zugunsten der Präserven. Eine nicht unerhebliche Rolle bei der Unkostenberechnung spielen außerdem noch die bei weitem kleineren Verpackungsspesen dieser Waren.

Trotz aller dieser enormen Vorteile der Präserven über die Konserven haben sich die ersteren nicht im entferntesten so einführen können, wie die letzteren. Es müssen für diese Tatsache also wohl gewichtige Gründe vorhanden sein. Zunächst ist es augenscheinlich, daß die Präserven wegen ihrer meist offenen Lagerung in den Verkaufsräumen und wegen ihrer leichten porösen Verpackung unbedingt durch unhygienische Bestandteile der Luft verunreinigt werden können. Außerdem ist aber ihre Haltbarkeitsgrenze im Gegensatz zu den Konserven, die unter günstigen Umständen dauernd vor jeder Veränderung geschützt sind, sehr beschränkt.

Wenn auch die Präserven für das Gemüse konsumierende Publikum weniger in Betracht kommen, so erhöht sich doch ihre Bedeutung ungeheuer, sobald man sie als Verproviantierungsmittel für touristische und besonders für militärische Zwecke verwendet. Zu letzterem sind sie, wie weiter unten noch in einem besonderen Kapitel zu zeigen sein wird, wegen ihres leichten Gewichtes und ihrer Billigkeit geradezu prädestiniert.

In den Präservenfabriken, die in ihrer Anzahl von etwa 25 Betrieben in Deutschland schon seit Jahren konstant bleiben, werden aus den oben genannten Gründen natürlich nur billige Gemüse verarbeitet. In der Hauptsache beschränkt man sich im allgemeinen auf die Haltbarmachung von Wirsing-, Weißkohl, Kohlrüben, Karotten, Kartoffeln u. dgl. Die besseren Gemüsesorten, die zu viel höheren Preisen gehandelt werden und deshalb

auch leicht die größeren Transport- und Verpackungskosten tragen können, überläßt man den Konservenfabriken.

Den Vorankäufen des Gemüses im Winter entsprechen beim Konservenhandel die Vorverkäufe der fertigen Produkte, die im Frühjahr vor Eintritt der Saison stattfinden. Diese Verkäufe werden ausnahmslos unter dem Vorbehalt abgeschlossen, daß der Fabrikant im Falle einer Minder- oder Mißernte berechtigt ist, auf die einzelnen verkauften Posten entsprechende Reduzierungen vorzunehmen. Der Fabrikant übernimmt für Haltbarkeit und gute Beschaffenheit seiner Ware im allgemeinen volle Garantie. Die Geschäfts- und Lieferungsbedingungen enthalten außerdem genaue Bestimmungen über die Größe der Dosen. Es ist nämlich üblich, die Konserven nicht nach Gewicht, sondern nach Maß zu verkaufen. Bei den vor einigen Jahren erfolgten Festsetzungen der handelsüblichen Dosengrößen wurden für die Maße derselben die geringsten zu ermöglichenden Blechabfälle bei ihrer Herstellung zugrunde gelegt. Man einigte sich auf einen Inhalt von 900 ccm für die $^1/_1$-Dose oder Normaldose.

Zweites Kapitel.

Die ökonomischen Verhältnisse in der Konservenindustrie.

I. Abschnitt.

Konservenindustrie und Landwirtschaft.

Aus dem ersten Kapitel ist deutlich zu ersehen, daß die Konservenindustrie aufs engste mit der Landwirtschaft zusammenhängen muß. Die Rentabilität der landwirtschaftlichen Betriebe in den Zentren derselben bildet geradezu eine ihrer Lebensfragen. Die Industrie hat aber auch ihrerseits überall auf die Landwirtschaft einen großen Einfluß ausgeübt. Dieses hat sich besonders im Herzogtum Braunschweig gezeigt, wo der Gemüseanbau durch das riesige Anwachsen der dortigen Konservenindustrie derart beeinflußt wurde, daß sich im Laufe der Jahre fast alle Landwirte in der Umgegend von Braunschweig hauptsächlich nur mit der Produktion derjenigen Waren befaßten, die von der Kon-

servenindustrie verlangt wurden. Dies ist heute bereits so weit gegangen, daß sehr viele der dortigen Landwirte nur noch ausschließlich für die Versorgung der Konservenindustrie produzieren. Durch die guten Erfolge einiger Konservenfabriken wurden dann weiterhin in den letzten Jahren viele Gemüseanbauer dazu angeregt, eigene Genossenschaftsfabriken zu gründen, um mittels derselben ihre Produkte um so vorteilhafter zu verwerten.

Diese so bestehende fortwährende Wechselwirkung zwischen der Konservenindustrie und der gemüsebauenden Landwirtschaft hat in vielen Fällen dazu geführt, die Konservenfabriken als landwirtschaftliche Nebenbetriebe zu bezeichnen. Die Frage war besonders akut bei der Eingabe der Braunschweiger Fabrikanten an den Bundesrat vom 3. Februar 1906, in welcher sie mit Unterstützung des Herzoglichen Staatsministeriums um Verlängerung der gesetzlichen Arbeitszeit für die Frauenarbeit in den Konservenfabriken baten. In diesem Bittgesuch wurde darauf hingewiesen, daß die Konservenfabriken am besten ganz den landwirtschaftlichen Betrieben zugerechnet werden müßten. Die Forderung der Fabrikanten war insofern wohlberechtigt, als sich das Betriebssystem einer Konservenfabrik in seiner absoluten Abhängigkeit von den jeweiligen Witterungsverhältnissen ohne weiteres mit demjenigen eines landwirtschaftlichen Betriebes identifizieren läßt. Trotz dieser Tatsache möchten wir uns indessen einer unbedingten Klassifikation der Konservenfabriken als landwirtschaftliche Nebenbetriebe nicht anschließen, und zwar aus folgenden Gründen: Das Charakteristische aller landwirtschaftlichen Nebenbetriebe ruht in der Ursache ihrer Entstehung. Durch die mächtig fortschreitende Industrialisierung unseres heutigen Wirtschaftslebens wurde fast überall ein Sinken der landwirtschaftlichen Rentabilität herbeigeführt. Der Hauptgrund für dieses Moment liegt in der immer stärkeren Heranziehung von bisherigen landwirtschaftlichen Arbeitern durch die Industrie. Neben der Verschlechterung der zurückbleibenden Arbeitskräfte hatte dieses auch noch eine bedeutende Lohnerhöhung für dieselben zur Folge, da die Landwirtschaft, wenigstens bis zu einem gewissen Grade, den weit höheren Industrielöhnen Rechnung tragen mußte. Durch diese ungünstigen Verhältnisse wurden die Landwirte aus Rentabilitätsgründen gezwungen, eine weitere Betätigung zu suchen, und so kamen sie angesichts der großen Erfolge der Industrie

auf die Gründung einer eigenen, nämlich der landwirtschaftlichen Nebenindustrie. Bei landwirtschaftlichen Großbetrieben machte sich dieses bemerkbar durch die Errichtung von Kartoffel- und Kornbranntweinbrennereien, besonders als man den landwirtschaftlichen Brennereien durch gesetzliche Bestimmungen gewisse Steuererleichterungen und Vergünstigungen zuteil werden ließ. Von den kleineren Landwirten wurden dagegen hauptsächlich durch genossenschaftlichen Zusammenschluß viele Molkereien gegründet. Das Kriterium der landwirtschaftlichen Nebenbetriebe ist also, wie aus dem Gesagten hervorgeht, das Bestreben der Produzenten, durch diese eine Rentabilitätserhöhung ihrer Betriebe herbeizuführen. Ganz anders liegen die Verhältnisse bei der Konservenindustrie. Sie war bei der heute bestehenden Wechselwirkung zwischen ihr und der Landwirtschaft unbedingt der primäre Faktor, indem sie sich bis heute fast ausschließlich aus dem Bedarf des Absatzmarktes heraus entwickelte.

Es wurden andererseits, besonders in den letzten Jahren, von verschiedenen landwirtschaftlichen Genossenschaften zwar eine Anzahl von Konservenfabriken gegründet; ihre Zahl bleibt indessen, wie untenstehende Tabelle zeigen wird, gegenüber derjenigen der Einzelunternehmungen derartig weit zurück, daß man den hier mit Recht angewendeten Ausdruck „landwirtschaftliche Nebenbetriebe“ nicht gut auf die Industrie im allgemeinen ausdehnen kann.

Die Unternehmungsformen der einzelnen Betriebe in der Konservenindustrie verteilen sich folgendermaßen [1]):

Einzelunternehmungen	231
Gesellschaften m. b. H.	37
Eingetragene Genossenschaften m. b. H. . . .	11
Aktien-Gesellschaften	9
Kommandit-Gesellschaften	3

Wir kommen nunmehr zu der Untersuchung derjenigen Umstände, welche den allgemeinen Standort der Konservenindustrie bedingen. Man unterscheidet zunächst zwei Arten von landwirtschaftlichen Produktionsstandorten, einmal den natürlichen und dann den wirtschaftlichen Produktionsstandort. In bezug auf den ersteren ist zu sagen, daß dem Landwirtschaftsgewerbe durch die

[1]) Zusammengestellt aus dem Adreßbuch für die Konservenindustrie. Vgl. hierzu auch S. 103.

Wissenschaft, besonders der Chemie, große Hilfsmittel gebracht sind, indem man gelernt hat, mit Hilfe künstlicher Düngemittel eine wesentliche Bodenbereicherung vorzunehmen. Trotz dieser früher gänzlich unbekannten Unterstützungen ist die Landwirtschaft aber auch heute noch in weitgehendstem Maße abhängig von der natürlichen Bodenbeschaffenheit und dem Klima, die an einer Stelle eine ganz bestimmte Pflanzenart besser und günstiger zu produzieren ermöglichen, als an einer anderen. Die räumliche Sonderung, die die einzelnen Produktionszweige in dieser Weise erfahren mußten, nennt man natürliche Produktionsstandorte. Neben denselben kann man weiterhin noch eine Scheidung einzelner Produktionszweige, und zwar nach den jeweiligen wirtschaftlichen Verhältnissen, dem Absatzmarkte, der Transportmöglichkeit oder -unmöglichkeit der Produkte u. dgl. vornehmen. Der so entstandene Produktionskreis wird als wirtschaftlicher Produktionsstandort bezeichnet. Als Beispiel hierfür soll nur angeführt werden, daß leicht verderbliche Ware, wie Milch, feine Obstarten (Beerenfrüchte) und frisches Gemüse unter Voraussetzung schlechter oder noch unentwickelter Transportverhältnisse in größerem Maßstabe immer nur in der Umgebung von Städten oder in dicht bevölkerten Industriegegenden angebaut werden, weil dort eine ständige Nachfrage nach diesen Artikeln vorhanden ist. Ein weiteres Moment für das Vorhandensein solcher natürlichen Produktionsstandorte in dicht bevölkerten Gegenden ist dies: Je stärker die Bevölkerung wächst, um so seltener und teuerer wird natürlich der Grund und Boden. Die Landwirte sind also genötigt, bei intensivster Bewirtschaftung des Bodens möglichst hochwertige Pflanzen anzubauen. Der Betrieb wird mehr und mehr gartenartig. Diese Gebiete fallen häufig mit denen des vorherrschenden Kleinbesitzes zusammen. Körnerbau und Viehzucht werden nur auf die eigene Bedarfsbefriedigung eingeschränkt.

Jede tiefergehende Änderung der wirtschaftlichen Verhältnisse hat auf diese Weise eine Verschiebung des natürlichen Produktionsstandortes in einen wirtschaftlichen Produktionsstandort zur Folge. Die Landwirtschaft wird genötigt, sich an die neuen Verhältnisse anzupassen und zu immer intensiverer Bodenkultur überzugehen. Die Verschiebung zwischen den beiden Standorten wird außerdem noch wesentlich beeinflußt durch die Einführung neuer

Verkehrsmittel, da die Lage zum Markt oder vielmehr die leichte Erreichbarkeit desselben ebenfalls ein ausschlaggebender Faktor für die Bildung eines neuen Produktionsstandortes ist.

Derartige Veränderungen und Verbesserungen in der landwirtschaftlichen Technik lassen sich ausgezeichnet an der Entwickelung der Gemüsekonservenindustrie beobachten. In der Hauptsache war für sie der natürliche Produktionsstandort der erforderlichen Gemüse maßgebend bei der Bestimmung ihres eigenen Standortes. Man findet deshalb die meisten Fabriken in Mittel-, West- und Süddeutschland, in welchen Gegenden sich der Boden besonders für den Gemüsebau eignet (vgl. Tabelle S. 11). Ganz besonders scharf läßt sich diese Beeinflussung des Standortes der Konservenindustrie feststellen für die Braunschweiger Industrie. Die Begründung und Weiterentwickelung derselben wurde einzig und allein durch den schon lange vor Apperts Erfindung dort angebauten und vorzüglich kultivierten Spargel veranlaßt. Diese Pflanze läßt auch heute selbst durch Anwendung aller möglichen Errungenschaften der Bodenchemie noch kaum eine wesentliche Verschiebung ihres natürlichen Produktionsstandortes zu. Die Braunschweiger Industrie kann bei ihrer jetzigen Ausdehnung ihren gesamten Gemüsebedarf indessen nicht mehr in der Heimat decken. Durch die fortschreitende Verkehrstechnik ist es ermöglicht, immer weitere Kreise in der Nachbarschaft des Herzogtums zum Gemüseanbau für die dortige Konservenindustrie heranzuziehen. Diese Erweiterung für die Gebiete der Rohmaterialversorgung gilt allerdings, wie nochmals betont werden muß, weniger für den Spargel, als für die übrigen zu verarbeitenden Gemüse. Der erstere wird vielmehr, seiner gesteigerten Nachfrage entsprechend, in immer stärkerem Maße im Braunschweiger Land, und zwar häufig auf Kosten der anderen Gemüsearten angebaut und ist auch heute noch ein wichtiger Faktor für die Rentabilitätsfrage der dortigen Konservenfabriken.

Aus dem vorher Gesagten ist ohne weiteres ersichtlich, daß für die Versorgung der Konservenindustrie, also für den Gemüseanbau, fast nur die intensivste Bodenbestellung, die freie Wirtschaft in Betracht kommen kann. In derselben ist es möglich, infolge starker spezifischer Düngung gänzlich von einem regelmäßigen Wechsel zwischen Halm- und Hackfrüchten, wie er noch

bei der Fruchtwechselwirtschaft erforderlich ist, abzusehen. Der Gartenfeldbauer arbeitet seinen Boden mit Hacke und Schaufel derartig gut durch, jätet alles Unkraut sofort aus und düngt so intensiv, daß er jede beliebige Pflanzenart, sobald es ihm vorteilhaft erscheint, fortwährend auf demselben Acker wieder anbauen kann, ohne daß er eine Herunterwirtschaftung seines Bodens befürchten müßte. Im allgemeinen tritt diese Wiederholung des Fruchtanbaues indessen nicht ein, weil der Bauer in der Regel seinem Boden jährlich mehrere Ernten abgewinnen will. Auf diese Weise werden die Äcker der freien Wirtschaften vom Frühjahr bis zum Herbst nicht leer, und oft kann man bemerken, daß verschiedene Pflanzensorten in verschiedenen Reifestadien durcheinander auf demselben Acker stehen. Als typisches Beispiel für diese Tatsache sollen ebenfalls die Spargelkulturen der Braunschweiger Kleinbauern genannt werden. Nach Beendigung der Spargelernte werden nämlich die Ränder der einzelnen Beete sofort wieder mit anderem Gemüse, meistens Bohnen, bepflanzt, ohne daß dadurch die tief im Boden liegenden Spargelkronen eine Schädigung erfahren. Selbstverständlich erfordert eine so vielseitige Bebauung des Bodens ziemlich viel fachmännisches Wissen und Geschick des Bestellers, damit alle Arbeiten zweckmäßig, rechtzeitig und unter Ausnutzung aller Vorteile erledigt werden können. Man kann jetzt die Frage aufwerfen, warum der Gemüseanbauer seine Produktion nicht auf die Kultur einiger weniger Pflanzen beschränkt, für die sein Boden in ganz besonderem Maße geeignet ist. Es lassen sich für das Gegenteil hauptsächlich zwei Gründe anführen: Der erste liegt in den jeweiligen Absatzverhältnissen, indem der Bauer bestrebt sein wird, seine Abnehmer möglichst vollständig zu bedienen. Dann aber spielt auch die Sicherstellung des Ertrages bei einer möglichst vielseitigen Bebauung des Bodens eines große Rolle. Wer nur eine oder wenige Pflanzenarten anbaut, setzt sich der Gefahr aus, bei zeitweiligen ungünstigen Witterungsverhältnissen einen gänzlichen Ernteausfall zu erleiden. Je mannigfaltiger das Anbauprogramm ist, um so leichter gleichen sich, dank der verschiedenen Bestellzeiten der Pflanzen und dank ihrer verschiedenen spezifischen Ansprüche an die Feuchtigkeit oder Trockenheit, die Mindererträge der einen Kultur durch die Mehrerträge der anderen aus.

Die Notwendigkeit der intensivsten Bodenbewirtschaftung bei der Produktion der Handelsgemüse hat die natürliche Folge, daß hierfür zum größten Teil Kleinbauern in Betracht kommen, daß also an der Versorgung einer Fabrik verhältnismäßig sehr viele Landwirte beteiligt sind. Der Kleinbetrieb wird noch um so mehr begünstigt, als große Arbeitsmaschinen, deren Nichtbesitz den Kleinbauer benachteiligen würde, für den Gemüseanbau fast gar nicht zu verwenden sind. Man kann sagen, daß die Konservenindustrie in ständiger Wechselwirkung mit der Landwirtschaft in ihren Zentren einen ausgedehnten Stamm von Klein- und Parzellenbauern gezüchtet hat. Durch die günstigen Absatzverhältnisse für die Feldgemüse in diesen Gegenden wurden allmählich immer mehr Landwirte veranlaßt, den Anbau dieser Pflanzen aufzunehmen. Eine große Förderung erfuhr aus demselben Grunde die Parzellenwirtschaft; auch hierfür kann man wiederum die braunschweigischen Verhältnisse als praktischen Beleg anführen. Viele der dortigen Industriearbeiter bestellen in ihrer freien Zeit ein kleines Stückchen Boden mit Konservengemüsen oder lassen diese Arbeit durch ihre Frauen und Kinder ausführen und schaffen sich so einen guten Nebenverdienst. In welchem Maße durchschnittlich die Versorgung der Fabriken durch Kleinbetriebe vorgeschritten ist, möge man aus der Tabelle [1]) auf S. 30 ersehen.

Die 19 Fabriken benötigten insgesamt für den Anbau ihrer Rohwaren 14445 Morgen und beziehen sie aus 6790 landwirtschaftlichen Betrieben. Dies ergibt den überaus kleinen Durchschnitt von 2,13 Morgen pro Betrieb. Bei dieser Berechnung ist indessen zu berücksichtigen, daß wahrscheinlich ein großer Teil der in Betracht kommenden Gemüseproduzenten nicht ausschließlich für die betreffende Fabrik produziert hat; außerdem dürften verschiedene landwirtschaftliche Betriebe doppelt gezählt sein, indem sie zugleich an der Versorgung mehrerer Fabriken teilnahmen.

Im Gegensatz dazu steht der verhältnismäßig selten vorkommende Großanbau von Feldgemüsen. Bei dem Spargel kommt er wegen der hohen Anlagekosten der Kulturen und der später erforderlichen sorgfältigen Bewirtschaftung derselben für eigentliche Landwirtschaften fast gar nicht in Betracht. Große Spargel-

[1]) Zusammengestellt aus einer Rundfrage an die größten deutschen Fabriken.

Betr. Nr.	Benötigte Anbaufläche (Morgenzahl) in				Zahl der landwirtschaftlichen Bezugsquellen
	Spargel	Erbsen	Bohnen	Diverse Gemüse	
1	1400	350	400	100	540
2	800	500	170	50	800
3	560	450	200	200	700
4	650	300	170	100	500
5	350	200	120	150	180
6	300	75	75	40	200
7	300	280	120	300	1200
8	600	250	200	50	300
9	180	160	120	100	200
10	300	300	150	—	450
11	280	120	80	40	250
12	300	100	100	30	60
13	200	150	100	50	50
14	80	240	60	55	600
15	350	155	108	26	240
16	40	79	90	10	170
17	100	60	25	12	150
18	50	40	40	10	50
19	50	60	25	10	150

kulturen werden immer nur, wie schon weiter oben ausgeführt wurde, von berufsmäßigen Spargelzüchtern angelegt, die in den meisten Fällen keine Landwirte sind, sondern nur als Kapitalisten auftreten und ihre Plantagen durch ein besonderes Personal bewirtschaften lassen. Erbsen werden dagegen auch häufig von größeren Grundbesitzern angebaut, da ihre Produktion, es handelt sich hier nur um Drillerbsen, eine ziemlich ausgedehnte Verwendung von großen landwirtschaftlichen Maschinen zuläßt. Letzteres Gemüse ist aber auch die einzige von den Konservenfabriken verarbeitete Rohware, die sich besonders für den Großanbau eignet.

Alle Einrichtungen unseres modernen Wirtschaftslebens weisen Vor- und Nachteile auf, die oft so zahlreich und verschiedenartig sind, daß sich nur schwer das Überwiegen der einen Kategorie und damit eine Richtlinie für die Wertbeurteilung dieser Einrichtungen erkennen läßt. In ganz besonderem Maße trifft dies bei der Kritik der landwirtschaftlichen Groß- und Kleinbetriebe zu, bei der man die verschiedensten Gesichtspunkte berücksichtigen muß. Wir werden uns nun hier hauptsächlich mit der Beurteilung des überwiegend in Betracht kommenden landwirtschaft-

lichen Kleinbetriebes zu befassen haben, aus der sich dann auch gleichfalls die Kritik der Großbetriebe ergibt.

Was zunächst den privatwirtschaftlichen Interessenstandpunkt anbelangt, so liegt der Vorteil der Kleinbetriebe für die Fabriken vor allen Dingen in der durch sie ermöglichten Produktion höchstwertiger Qualitätswaren; es sei dabei nur an die Stiefelerbsen und Stangenbohnen erinnert, die ja ausschließlich in landwirtschaftlichen Kleinbetrieben angebaut werden. Andererseits haben die Kleinbetriebe aber auch für die Industrie verschiedene Nachteile.

Da die Bauern sich um den Absatz der Produkte bei der heutigen Knappheit derselben nicht im geringsten zu sorgen brauchen, so ist es für den Fabrikanten, der sich seine Abschlüsse auf Rohwaren in scharfer Konkurrenz mit den anderen Vertretern der Industrie mühsam zusammensuchen muß, oft schwer, allen Spezialwünschen seiner Lieferanten gerecht zu werden. Die schlimmsten Komplikationsanlässe, Rohwarenpreise und Lieferungsbedingungen, sind ja heute allerdings durch einheitliche Festsetzungen der jeweiligen beiden Interessengemeinschaften beseitigt. Aber auch außerdem werden von den Gemüseanbauern viele Versprechungen von seiten ihrer Abnehmer gefordert, die sich hauptsächlich auf die Abnahme von einer gewissen Menge diversen Gemüses, Karotten, kleine Rüben, Kohl, Spinat u. dgl. beziehen, wenn der Landwirt sich bereit erklären soll, so und so viel Land mit Hauptgemüsen für den Fabrikanten zu bebauen. Es ist begreiflich, daß es unter diesen Umständen einer Fabrik nur angenehm sein kann, mit möglichst wenig Lieferanten verhandeln zu müssen. Auch später bei der Anlieferung der Rohwaren wächst die Schwierigkeit der Kontrolle über die vereinbarte Qualität naturgemäß mit der Zahl der Lieferanten. Es ist für die Fabrikanten noch günstig, wenn die Bauern ihre Produkte eigenhändig abliefern, da man sie dann auf etwaige Mängel sofort aufmerksam machen kann. Bei den heutigen teils großen Entfernungen zwischen Produktionsort und Fabrik ist indessen eine tägliche Selbstablieferung der Rohwaren in der Fabrik für viele kleine Anbauer nicht rentabel. In diesen Fällen wird dann, meist vom Fabrikanten, ein Fuhrmann bestellt, der für eine vorher vereinbarte Vergütung regelmäßig die Produkte einer Anzahl kleinerer Lieferanten in die Fabrik befördern muß. Eine etwa nötige Mängelrüge ist bei diesem System der

Rohwarenanlieferung natürlich nur sehr schwer durchzuführen. Es kommt auch vor, daß diese Fuhrleute als selbständige Zwischenhändler zwischen Produzent und Fabrik auftreten; in diesem Falle haben sie dann natürlich der letzteren gegenüber volle Garantie für die von ihnen gelieferten Waren zu übernehmen.

Die Vor- und Nachteile, die die landwirtschaftlichen Großbetriebe für die Konservenindustrie haben, sind fast ausschließlich im umgekehrten Verhältnis mit denen der Kleinbetriebe identisch und bedürfen aus diesem Grunde keiner besonderen Ausführung.

Bei einer Gegenüberstellung der oben beschriebenen Vor- und Nachteile der landwirtschaftlichen Kleinbetriebe kommt man zu folgendem Resultat: Der eine angeführte Vorteil der Kleinbetriebe, der in der Herstellungsmöglichkeit höchstwertiger Qualitätswaren liegt, muß alle Nachteile überwiegen, weil dieselben ausschließlich sekundärer Natur sind und sich durch geeignete Maßregeln in allen Fällen mehr oder weniger abstellen lassen.

Wir kommen nunmehr zu der volkswirtschaftlichen Beurteilung der durch die Konservenindustrie entstandenen oder doch geförderten landwirtschaftlichen Kleinbetriebe. Das überwiegende Vorhandensein von solchen kleinen Gütern in der Größe von 2 bis 5 ha ist volkswirtschaftlich aus verschiedenen Gründen zu begrüßen. Einmal werden in politischer Hinsicht bei dieser Landverteilung verhältnismäßig sehr viele Leute durch ihre Grundangesessenheit viel enger mit dem Bestande der staatlichen und gesellschaftlichen Ordnung verknüpft, als dieses jemals bei einer besitzlosen Bevölkerungsklasse möglich wäre. Weiterhin wird möglichst vielen Staatsbürgern durch einen wenn auch noch so kleinen Grundbesitz eine erhöhte Sicherheit in wirtschaftlicher Beziehung gegeben, falls sie mit ihrem sonstigen Verdienste als Tagelöhner oder kleiner Handwerker nicht auskommen sollten. Sie sind unabhängiger vom Arbeitsmarkte, indem sie nicht mehr in so starkem Maße wie die gänzlich Besitzlosen gezwungen werden, ihre Arbeitskraft um jeden Preis verkaufen zu müssen. Sie können also einer zeitweiligen Arbeitslosigkeit eventuell viel ruhiger entgegensehen. Durch das Vorhandensein möglichst vieler Grundbesitzer werden außerdem die Klassengegensätze auf dem Lande wesentlich gemildert gegenüber den Zuständen, die beim vorherrschenden Großbesitz mit besitzloser Tagelöhnerklasse bestehen. Ein weiterer Grund für die Begünstigung des Klein-

besitzes liegt in der Tatsache, daß durch denselben die heute herrschende Abwanderung der Landbevölkerung in die Industriegegenden und der dadurch hervorgerufene ländliche Arbeitermangel wesentlich vermindert würde. Ein besitzloser Tagelöhner, der nichts auf dem Lande zurückzulassen hat, wird viel leichter der Versuchung unterliegen, den weit höheren Industrielöhnen, sowie der körperlich viel leichteren Fabrikarbeit und besonders auch den mannigfachen Vergnügungen, die das Stadtleben bietet, nachzuziehen, als der kleine Bauer, der doch immer bis zu einem gewissen Grade durch seine Scholle an das Landleben gefesselt wird. Durch eine von Buchenberger angestellte Untersuchung wurde in der Tat gezeigt, daß die ländlichen Abwanderer in die Industriegebiete sich zum weitaus größten Teile aus der Klasse der dienenden landwirtschaftlichen Bevölkerung und nicht aus derjenigen, der in der Landwirtschaft selbständig Tätigen rekrutiert haben. Die Statistik ergab folgendes Resultat[1]):

Abwanderer in die Industriegebiete	1882 Proz.	1895 Proz.
Von den Selbständigen.	27,78	31,07
Von dem höheren Personal. . . .	0,81	1,16
Von dem niederen Personal . . .	71,41	67,77

Andererseits würden sich bei einer konsequenten Durchführung dieser kleinlandwirtschaftlichen Besitzverteilung aber auch mehrere Nachteile bemerkbar machen, die für die Volkswirtschaft schwerwiegende Folgen nach sich ziehen könnten. Das ständige Anwachsen der Bevölkerung würde natürlich auch eine ständige Erhöhung der Zahl der Grundbesitzer zur Folge haben und damit die einzelnen Güter fortdauernd kleiner werden lassen. Man sieht auf den ersten Blick, daß hier eine Grenze gezogen werden muß, will man nicht anderenfalls das Land in unendlich kleine Besitze zersplittern.

Eine solche Bodenzersplitterung muß indessen aus verschiedenen Gründen vermieden werden. In den meisten Fällen müßten die dadurch entstandenen zahlreichen Kleinbauern ihre Zuflucht zur ausschließlichen Kultur hochwertiger Pflanzen nehmen, wenn sie ihrem geringen Bodenbesitz noch eine auskömmliche Rente abgewinnen wollten. Bei diesem System der Bodenbestellung

[1]) Vgl. Buchenberger, Agrarpolitik.

würde dann einmal der größte Teil der Landwirtschaft nichts zur direkten Ernährung des Volkes durch die zu diesem Zwecke notwendigen Produkte, Getreide, Kartoffel und Fleisch beitragen; dann aber auch würden die heute zwar hoch im Preise stehenden kleinbäuerlichen Erzeugnisse, wie Gemüse, Obst, Wein, Tabak, Hopfen usw., durch ihre ständige Überproduktion bald eine beträchtliche Wertverminderung erfahren. Die Landwirte wären also nun wieder gezwungen, Korn zu bauen. Diese Rückkehr zum Getreidebau würde jetzt aber auf große Schwierigkeiten stoßen, aus Mangel an vorhandenen guten Beispielen für rationellen Großanbau und Anwendung landwirtschaftlicher Technik. Man kann heute schon bei einer noch gar nicht übermäßigen Gesamtverteilung des Kleinbesitzes in einzelnen Gegenden feststellen, daß durch sogenannte landwirtschaftliche Betriebssünden die Bodenerträgnisse um 50 bis 100 Proz. schwanken. Dies ist darauf zurückzuführen, daß an vielen Stellen des vorherrschenden Kleinbesitzes noch keine genügende Kenntnis der modernen landwirtschaftlichen Technik vorhanden ist.

Anschließend hieran soll noch die an und für sich volkswirtschaftlich ebenfalls zu begrüßende Parzellenpacht einer kurzen Betrachtung unterzogen werden. Der soziale Wert derselben liegt darin, daß sie fast jedem ermöglicht, mit wenig Mitteln ein Stückchen Land bewirtschaften zu können. Die Parzellenpacht besteht in Deutschland in den meisten Fällen als Parzellenzupacht zu vorhandenem Kleineigentum oder wird auch von Industriearbeitern oder ländlichen Tagelöhnern in Anspruch genommen, die ihre freie Zeit ausnutzen wollen. Bei einer zu großen Verallgemeinerung dieses Pachtsystems tritt indessen neben den für kleinbäuerliche Verhältnisse geltenden oben ausgeführten Nachteilen noch folgende mißliche Erscheinung auf: Mit der Kleinheit des Pachtobjektes wird selbstverständlich die Zahl der Anwärter, die den Pachtpreis zahlen können, steigen, und die Folge davon wird sein, daß sehr viele Pachtüberzahlungen vorkommen werden, und zwar selbst in Zeiten, in denen die Bodenrenten durch irgend welche Umstände erheblich gesunken sind. Die Parzellenpächter werden dann unter solchen Verhältnissen trotz angestrengtester Arbeit zu keinem rechten Erfolg kommen können.

Diese Gegenüberstellung der volkswirtschaftlichen Vor- und Nachteile der Kleinlandwirtschaften zeigt uns, in welcher Art der

Besitzverteilung das agrarpolitische Ideal zu finden wäre: in einer den jeweiligen Boden- und Bevölkerungsverhältnissen angepaßten Verteilung aller drei Besitzarten, Klein-, Mittel- und Großbesitz.

Der gesamten Landwirtschaft würde damit eine auskömmliche Rente gewährleistet, den Kleinwirten durch die relativ selten bleibende Spezialkultur hochwertiger Pflanzen, den Mittel- und Großbauern sowie den Großgrundbesitzern dagegen durch den Getreideanbau.

Aus der deutschen Grundeigentumsstatistik ist zu ersehen, daß dieser Idealzustand im größeren Teile unseres Vaterlandes besteht. Eine Abweichung von obigen Besitzverhältnissen zeigt sich nur ausnahmsweise: während der Großbesitz im Norden und besonders im Nordosten des Reiches verhältnismäßig stark vertreten ist, gilt dasselbe von dem Kleinbesitz hauptsächlich in den südwestlichen Gegenden unseres Vaterlandes.

Die Tatsache, daß die Konservenindustrie in der Hauptsache zu ihrer Rohwarenversorgung die landwirtschaftlichen Kleinbetriebe benötigt, könnte nun leicht zu der Schlußfolgerung Anlaß geben, daß durch die fortschreitende Ausdehnung der Industrie die Bildung und Förderung des Kleinbesitzes bis zu dem Eintreten der oben beschriebenen volkswirtschaftlich schädlichen Zustände gefördert würde. Das Unrichtige einer solchen Schlußfolgerung wird man aus folgendem ersehen:

Prof. Julius Kühn[1]) hat eine Tabelle aufgestellt, nach der sich die mit den verschiedenen Pflanzen bebauten Äcker Deutschlands folgendermaßen verteilen:

Früchte	Prozentualer Anteil der mit diesen Früchten bestellten Äcker an das gesamte Ackerland für die Jahre		
	1878	1883	1893
Getreide- und Hülsenfrüchte . . .	59,79 Proz.	60,06 Proz.	60,94 Proz.
Hackfrüchte und Gemüse	13,64 „	15,07 „	16,15 „
Handelsgewächse	1,60 „	1,35 „	0,99 „
Futterpflanzen	9,39 „	9,19 „	9,60 „
Brache	8,89 „	7,05 „	5,91 „
Ackerweide	5,80 „	5,69 „	4,61 „
Haus- und Obstgärten	0,89 „	1,59 „	1,80 „
	100,00 Proz.	100,00 Proz.	100,00 Proz.

[1]) Julius Kühn, Getreidebau und Futterbau, Mentzel und v. Lengerkes landwirtschaftlicher Hilfs- und Schreibkalender von 1896.

Aus dieser Tabelle geht deutlich hervor, daß der Getreideanbau für unsere Landwirtschaft der bei weitem wichtigste Faktor ist, da er bei der letzten Erhebung über 60 Proz. des gesamten Ackerlandes beansprucht. Andererseits kann man aber auch eine wesentliche Steigerung des Hackfrucht- und Gemüsebaues konstatieren, wenn man die betreffenden Zahlen von 1878 und 1893, nämlich 13,64 und 16,15 Proz., einander gegenüberstellt. Kühn ist denn auch der Ansicht, daß sich durch einen gesteigerten Anbau von wertvollen Spezialfrüchten unter Berücksichtigung gewisser Boden- und Klimaverhältnisse zwar ein höherer Ertrag erzielen lasse, bestreitet aber ganz entschieden, daß dieses Moment jemals für die allgemeinen landwirtschaftlichen Betriebsverhältnisse Deutschlands eine ausschlaggebende Bedeutung erlangen könnte. Er beruft sich bei dieser Gelegenheit außerdem noch auf Drechsler[1]), der schon im Jahre 1884 hervorhob, daß 1 Proz. der gesamten deutschen Ackerfläche, also etwa 257000 ha oder rund 1000000 Morgen mehr mit Gemüse bebaut, eine Überproduktion zur Folge haben würde, die jede Rentabilität ausschließen müßte.

Man muß indessen berücksichtigen, daß die Berechnungen von Drechsler und Kühn vor 30 bzw. 20 Jahren aufgestellt sind, unter Berücksichtigung des damaligen geringen Gemüseverbrauches. Dies ist schon heute wesentlich anders geworden, nachdem die neuere Richtung der medizinischen Wissenschaft festgestellt hat, daß ein wesentlich höherer Gemüsekonsum die Volksgesundheit günstig beeinflussen würde. Die prozentualen Bestandteile unserer Nahrung in bezug auf das Gemüse sind infolgedessen bedeutend größer geworden. Es wird in einem späteren Kapitel Gelegenheit genommen werden, auf diesen Punkt noch näher einzugehen. Selbst wenn aber der Gemüseverbrauch in allen Kreisen der Bevölkerung erheblich steigen würde, so ergäbe sich auch daraus noch nicht die Tendenz der Konservenindustrie und der landwirtschaftlichen Kleinbetriebe, ins Ungemessene zu wachsen. Man darf bei dieser Theorie niemals das eine Haupt-

[1]) Drechsler, Fühlings landwirtsch. Ztg. 32.

moment vergessen, daß die Gemüse immer einen verhältnismäßig hohen Preis im Tauschverkehr behalten müssen, da anderenfalls die zu ihrer Produktion nötige, mit hohen Kosten verbundene intensivste Bodenbestellung nicht gedeckt würde. Durch diesen Umstand wird sich der Gemüseverbrauch und damit die zur Herstellung erforderliche Anzahl von Kleinbetrieben immer automatisch regulieren und niemals über eine Grenze hinauswachsen, die volkswirtschaftlich ungesunde Verhältnisse in die Landwirtschaft eindringen läßt.

Man kann indessen unter der Zugrundelegung unseres heutigen Gemüsekonsums berechnen, in welchem Maße der Gemüseanbau und damit auch der hierzu nötige landwirtschaftliche Kleinbetrieb sich bei entsprechender Reduzierung der Gemüseeinfuhr noch ausdehnen lassen, damit der größte volkswirtschaftliche Nutzen erzielt wird. Selbstverständlich kann jegliche Erweiterung der Produktion eines Artikels nur auf Kosten derjenigen eines anderen erfolgen, da wir ja auf keinen Fall unseren heutigen landwirtschaftlichen Gesamtbedarf in der Heimat zu decken vermögen. Es wäre also die Frage aufzuwerfen, welche Früchte wir mit dem geringsten Verlust vom Ausland beziehen können. Damit erhalten wir eine Richtschnur für die Produktion derjenigen Nahrungsmittel, die wir am besten im eigenen Lande herstellen müssen.

Um eine derartige Berechnung aufstellen zu können, legen wir einerseits die Einfuhrziffern für Frischgemüse zugrunde und andererseits die Durchschnittserträge aus den in Deutschland mit Gemüse bestellten Äckern. Aus diesen Zahlen läßt sich berechnen, wieviele unserer Äcker mehr mit Gemüse zu bestellen wären, um diese eingeführten Rohwaren selbst zu produzieren. Weiterhin läßt sich dann ermitteln, welche Getreidemengen man im Durchschnitt auf diesen für die Gemüseproduktion neu in Angriff genommenen Böden dem Werte nach produzieren kann. Das Überwiegen der einen oder der anderen so gewonnenen Werte wird uns sofort zeigen, in welcher Richtung wir unsere landwirtschaftliche Produktion zur Erreichung des größten volkswirtschaftlichen Nutzens auszudehnen haben.

Nach der Einfuhrstatistik betrug der Import frischer Gemüse für die letzten beiden Jahre folgende Mengen:

Tarifnummer		1913 dz	1912 dz
33 a	Rotkohl	157 375	172 103
b	Weißkohl	41 145	103 910
c	Wirsingkohl	48 366	54 841
d	Rosenblätterkohl	24 131	32 998
e	Blumenkohl	590 999	544 072
f	Artischocken, Kürbisse, Melonen, Pilze	18 985	18 238
g	Spargel	8 356	8 762
h	Tomaten	184 183	150 576
i	Zwiebeln	479 980	556 227
k	Bohnen	183 749	189 180
l	Erbsen (Schoten)	34 077	29 206
m	Meerrettich	479	496
n	Gurken	813 562	881 463
o	Karotten, Kohlrabi, Radieschen, Rettich, Feldrüben, Sellerie usw.	203 123	229 004
p	Salat, Spinat, Petersilie	259 683	286 038
q	Rhabarber	7 830	7 696
r	Lauch, Knoblauch, Schwarzwurzeln	34 064	49 983
		3 090 087	3 314 793

Diese Einfuhrmengen hatten für 1912 einen Gesamtwert von 49 211 000 ℳ, für 1913 46 614 000 ℳ.

Die gesamte Einfuhrmenge der vorhergehenden Jahre betrug:

1907	1908	1909	1910	1911
1 849 064	2 293 585	2 309 520	2 483 377	3 315 479 dz

im Werte von 1000 ℳ[1]):

26 669	33 646	35 533	39 718	51 343

Diese Wertberechnung ist indessen nur problematisch zu betrachten, da eine einheitliche Preisnormierung wegen der ständigen großen Schwankungen der Ernten, sowie der Qualitätsunterschiede der einzelnen Waren nicht möglich ist. Es wurde z. B. die Gesamteinfuhr von frischem Gemüse für das Jahr 1912 unter Berücksichtigung der Preise des Mißerntejahres 1911 mit 80 067 000 ℳ berechnet, während dieselbe Einfuhrmenge des

[1]) Vgl. „Die Konservenindustrie", Jahrg. 1914, Nr. 6.

Jahres 1912 für das Jahr 1913 nur mit 49 211 000 ℳ bewertet wurde.

Die beiden Einfuhrtabellen zeigen, daß der Bedarf nach ausländischem Gemüse in ständigem Wachsen begriffen ist. Besonders hervorzuheben ist noch, daß der rapiden Gemüseeinfuhrsteigerung im Mißerntejahr 1911 ein entsprechender Rückgang in den folgenden Normalerntejahren nicht gefolgt ist.

Es ist nunmehr festzustellen, eine wie große Bodenfläche innerhalb des Deutschen Reiches mehr als heute mit Gemüse zu bebauen wäre, um obige Einfuhrmengen durch eigene Produktion zu decken. Zu diesem Zweck soll eine Betriebsstatistik herangezogen werden, die vom Verfasser aus einer Rundfrage an 21 der größten deutschen Fabriken zusammengestellt ist. Leider war es nicht möglich, in dieser Beziehung noch mehr Material zu erlangen, doch dürften auch diese Zahlen, die annähernd 7000 landwirtschaftliche Betriebe berücksichtigen, bereits einen ungefähren Anhaltspunkt für die Gemüseproduktivität der deutschen, besonders der nordwestdeutschen Böden geben.

Nr.	Benötigte Anbaufläche (Morgenzahl) in				Jährliche Erntemengen (Zentner) in			
	Spargel	Erbsen	Bohnen	Diverse Gemüse	Spargel	Erbsen	Bohnen	Diverse Gemüse
1	1400	350	400	100	17 000	18 000	20 000	12 000
2	800	500	170	50	9 000	20 000	10 000	5 000
3	560	450	200	200	7 000	18 600	9 000	7 000
4	650	300	170	100	9 000	10 300	6 500	5 000
5	350	200	120	150	4 000	8 000	6 000	7 000
6	300	75	75	40	3 500	4 000	4 000	3 000
7	300	280	120	300	3 600	11 000	9 500	18 000
8	600	250	200	50	7 500	10 000	8 500	1 000
9	180	160	120	100	2 500	6 000	6 000	5 000
10	300	300	150	—	6 000	12 000	10 000	—
11	280	120	80	40	4 000	7 000	5 000	4 000
12	300	100	100	30	3 000	5 000	6 000	1 000
13	200	120	100	50	3 000	6 000	8 000	12 000
14	80	240	60	55	1 350	9 500	3 200	3 400
15	350	155	108	26	4 180	10 000	5 000	2 000
16	40	79	90	10	860	3 510	4 260	820
17	100	60	25	12	1 110	3 140	2 870	1 400
18	50	40	40	10	500	2 000	2 000	300
19	50	60	25	10	800	2 500	1 200	—
20	—	400	100	—	—	16 000	4 000	—

Aus der Statistik geht hervor, daß durchschnittlich pro Morgen folgende Gemüsemengen geerntet werden:

Spargel	Erbsen	Bohnen	Div. Gemüse
12,4	43,1	53,4	66,7 Zentner.

Legt man die so gewonnenen Zahlen zugrunde, so ergibt sich, daß zum Zwecke der Eigenproduktion der im Jahre 1913 eingeführten Frischgemüse folgende Bodenflächen zum Gemüseanbau neu herangezogen werden müßten:

Für Spargel	Für Erbsen	Für Bohnen	Für div. Gemüse
1347	1581	6882	85 874 Morgen.

Der Gesamtmehranbau von Gemüsen müßte danach 95 684 Morgen betragen.

Von dieser Ackerfläche würde man bei einem angenommenen Durchschnittsertrag von 125 ℳ pro Morgen etwa für 11 960 500 ℳ Getreide ernten können. Die Gegenüberstellung der beiden entsprechenden Zahlen: 46 614 000 ℳ und 11 960 500 ℳ zeigt sofort den gewaltigen Überschuß zugunsten des Gemüseanbaues.

Eine solche Berechnung kann natürlich wegen der äußerst zahlreichen in Betracht kommenden Faktoren, die hier nicht genau berücksichtigt werden konnten, durchaus keinen Anspruch auf irgendwelche Genauigkeit haben. Die Aufstellung eines genauen zahlenmäßigen Überschusses war auch keineswegs der Zweck obiger Berechnung. Es sollte vielmehr nur ein roher Beweis dafür geliefert werden, daß der deutsche Gemüseanbau unter Zugrundelegung der hierfür in Betracht kommenden günstigen Bodenverhältnisse zur Erreichung eines größeren volkswirtschaftlichen Nutzens noch einer wesentlichen Ausdehnung fähig ist.

Dieses muß besonders betont werden gegenüber den Stimmen, welche behaupten, unsere Volkswirtschaft könne infolge unseres Klimas die bisher eingeführten Mengen ausländischen Frischgemüses nicht entbehren. Selbstverständlich werden wir niemals ganz ohne Gemüseeinfuhr auskommen, da viele spezifisch südländische Pflanzen bei uns nicht angebaut werden können. Die Einfuhr der frischen Winter- und Frühjahrsgemüse ließe sich dagegen beträchtlich reduzieren, wenn sich die Konsumenten dieser Waren daran gewöhnen würden, anstatt derselben nunmehr deutsche konservierte Gemüse zu verbrauchen, die nach dem heutigen Stande ihrer Zubereitung den ersteren in jeder Beziehung vollkommen gleichwertig sind (vgl. hierüber auch Kapitel IV).

Zum Schluß dieses Abschnittes soll noch versucht werden, eine Rentabilitätsberechnung der gemüsebauenden Landwirtschaften aufzustellen. Eine eigentliche Rentabilität, d. h. eine wirtschaftliche Ergiebigkeit der Produktion läßt sich hier allerdings nicht zahlenmäßig erfassen, da die nötige Buchführung bei den vorherrschenden Kleinbetrieben gewöhnlich entweder ganz fehlt oder doch vollkommen unzureichend ist. Die Zahlen, die im folgenden, wiederum auf Grund des schon erwähnten Rundschreibens des Verfassers, angegeben werden, sollen vielmehr nur einen Durchschnittsrohertrag der Gemüselandwirtschaften feststellen. Sie ermöglichen trotzdem eine ungefähre Orientierung über die wirtschaftlichen Verhältnisse der in Betracht kommenden Anbauer, weil in den meisten Fällen die Betriebskosten dieser intensivsten Kleinbetriebe wegen des Fehlens von Lohnauszahlungen nur einen verhältnismäßig geringen Teil des Gesamtertrages ausmachen. Neben den Tabellen auf S. 42 und 43, die sowohl die Zahl der zu berücksichtigenden landwirtschaftlichen Betriebe, sowie die mit Gemüse angebauten Bodenflächen derselben als auch endlich die in den einzelnen Pflanzenarten erzielten Erntemengen umfaßt, soll dann noch eine Statistik der Gemüsepreise für die Jahre 1885 bis 1914 herangezogen werden.

Man ersieht aus der Tabelle [1]), daß die Gemüsepreise im Laufe der Jahre recht erheblichen Schwankungen unterworfen waren. Was zunächst die Spargelpreise anbelangt, so können selbstverständlich die hohen Notierungen im Ausgang der 80er Jahre nicht als Norm gelten, denn es ist leicht erkennbar, daß es sich hier bei den beiden gelieferten Sorten um Liebhaberpreise für Genußmittel gehandelt haben muß, da sich ja in den folgenden Jahren ein regelmäßiger Preisrückgang gezeigt hat. Diesen hohen Notierungen entsprachen denn auch vollständig die betreffenden Verkaufspreise der fertigen Konserven, was eine spätere Tabelle noch zeigen wird [2]).

Mit den großen oben erwähnten Schwankungen sollen vielmehr die Unterschiede der Preisnotierungen in den Jahren 1895 bis 1914 bezeichnet werden. Dieselben erreichten z. B. in den Jahren 1901 und 1913 eine Höhe, die auch den Verkaufspreis der fertigen Konserven in einem Maße emporsteigen ließ, daß ihr

---

[1]) Vgl. dazu Preistabelle S. 42 und 43. — [2]) Vgl. dazu Tabelle S. 121.

Die Braunschweiger Gemüsepreise für Spargel[1]).

(ℳ pro 50 kg.)

Jahr	I. Sorte	II. Sorte	III. Sorte	IV. Sorte	Bemerkungen
1885	65	30	—	—	
1886	62	32	—	—	
1887	61	40	20	—	
1888	61	38	20	—	
1889	58	38	18	—	Schwache
1890	55	35	15	—	Sortierung
1891	58	38	15	—	
1892	55	35	15	—	
1893	55	35	15	—	
1894	55	38	17	—	
1895	45	35	16	—	Bei ver-
1896	45	35	15	—	schärfter
1897	45	35	15	—	Sortierung
1898	47	38	18	—	
1899	50	40	20	—	Bei weniger
1900	53	43	23	—	scharfer
1901	58	45	25	—	Sortierung
1902	40	25	10	—	und
1903	45	30	15	—	Lieferung
1904	45	32	15	—	frei
1905	45	31	15	—	Fabrik; bei
1906	45	31	15	—	Abholung
1907	40	28	17	—	1,50 ℳ
1908	41	30	17	5	Vergütung
1909	41 + 1	33	20	6	
1910	50 + 1	37 + 1	24 + 1	8	
1911	50 + 0,75	38 + 0,750	24 + 0,36	8 + 0,12	Lieferung
1912	53 + 1,06	41 + 0,82	25 + 0,50	8 + 0,16	ab
1913	57 + 1,14	43 + 0,86	26 + 0,52	8 + 0,16	Ortschaft
1914	53 + 0,53	41 + 0,41	24 + 0,24	6 + 0,06	

Konsum wesentlich zurückging und die Fabriken in vielen Fällen große alte Lagerbestände in die neue Kampagne hinübernehmen mußten. Der hieraus resultierende Preissturz für die Rohwaren war besonders 1902 erschreckend, betrug er doch für die einzelnen Sorten 31, 45 und 60 Proz. Über die heutigen Verhältnisse kann man in dieser Beziehung noch kein klares Bild gewinnen; die

[1]) Tabelle 1885 bis 1900 vgl. Wagner, Konserven und Konservenindustrie; von 1901 bis 1914 vgl. „Die Konservenindustrie", Jahrg. 1914, Nr. 1.

Die Braunschweiger Gemüsepreise [Erbsen und Bohnen][1]).

(ℳ pro 50 kg.)

Jahr	Stiefel-erbsen	Drill-erbsen	Busch-bohnen	Stangen-bohnen	Stangen-Wachs-bohnen	Stangen-Perl-bohnen	Bemerkungen
1885	8	5	6,50	—	12	—	Lieferung frei Fabrik; bei Abholung 0,50 ℳ Vergütung.
1886	8,50	6	5	—	11	—	
1887	9	6	6	—	12	—	
1888	9	6,50	5,50	—	10	—	
1889	8,50	5	5	9	9	10	
1890	8,50	5	5	8,50	8,50	9	
1891	8,50	5	5	8	8	9	
1892	8	5	5	8	8	9	
1893	8,50	6	5	8	8	9	
1894	8,50	6	5	8	9	8	
1895	8	5	5	8	8	9	
1896	8	5	5	8	8	9	
1897	8	5	5	8	8	9	
1898	8,50	5,50	4	8	8	8	
1899	8,50	5,50	5	9	10	10	
1900	9	6	5	9	10	11	
1901	9	6,50	5	10	10	11	
1902	8	5	5	8	8	9	
1903	8,50	5	4	9	9	10	
1904	8,75	5,25	4,50	9,50	10	11	
1905	8,75	5,25	5	9	9	11	
1906	8,75	5,25	4,50	—	—	—	
1907	9	5,25	4,50	—	—	—	
1908	9	5,25	5	9	9	10	
1909	9,50	5,50	5	9	9	10	
1910	10	6	5	9	9	10	
1911	9	5,50	5	9	9	10	
1912	10	6	6	10	10	11	
1913	10	6	6	10	10	11	
1914	10	5,50	5,50	9	10	11	

Notierungen sind zwar im letzten Jahre etwas zurückgegangen, doch dürften sie kaum auf dem erreichten Punkte stehen bleiben. Infolge der überaus großen Knappheit des Spargels während der letzten Jahre wurden von vielen Landwirten und Spargelzüchtern neue Kulturen angelegt, es handelt sich nach Schätzungen von Fachleuten um etwa 3000 Morgen, die sicher, sobald sie in den

[1]) Tabelle 1885 bis 1900 vgl. Wagner, Konserven und Konservenindustrie; von 1901 bis 1914 vgl. „Die Konservenindustrie", Jahrg. 1914, Nr. 1.

nächsten Jahren zur Aberntung reif sind, weiterhin eine wesentliche Preisreduzierung herbeiführen dürften.

Einen weiteren Einfluß auf die Preisnotierungen der nächsten Jahre werden außerdem ohne Zweifel die in den letzten Jahren auf dem europäischen Markte erschienenen kalifornischen Spargelkonserven ausüben. Trotz der hohen Transportkosten und Zölle können die genannten Produkte dank ihrer bei weitem niedrigeren Erzeugungs- und Fabrikationskosten zu wesentlich geringeren Preisen als unsere heimischen Konserven auf unseren Märkten angeboten werden. Wenn auch die Qualität der ersten Lieferungen gegenüber deutschen Konserven zurückstand, so hat es doch in letzter Zeit den Anschein, als ob sich die amerikanischen Fabrikanten den Bedürfnissen der deutschen Konsumenten anpassen könnten. Die heimischen Spargelzüchter und Konservenfabrikanten sollen sich also hüten, durch zu hohe Preise die Einführung der amerikanischen Fabrikate zu begünstigen, da der dann folgende Preissturz jedenfalls recht erheblich sein würde.

Die beiden Tabellen zeigen, daß für die anderen Gemüse, Erbsen und Bohnen, derartig starke Preisschwankungen nicht zu verzeichnen sind. Es soll nun im folgenden versucht werden, den weiter oben erwähnten Durchschnittsertrag der Gemüselandwirtschaften unter Zugrundelegung der mittleren Preise der Jahre 1895 bis 1914 zu berechnen.

Der Durchschnittspreis für Spargel betrug demnach:

I. Sorte	II. Sorte	III. Sorte	IV. Sorte
47,5	35,75	19,00	7,00 ℳ

Zieht man die geernteten vier Sorten zusammen, so erhält man die Zahl 27,3. Dieselbe ist indessen viel zu niedrig, da für Preisnormierung viel mehr die besseren Qualitäten in Betracht kommen. Man rechnet denn auch allgemein mit einem Durchschnittspreis von 40 ℳ. Daraus ergibt sich dann pro Morgen bei einer Erntemenge von 12,4 Ztr. ein Rohertrag von 496 ℳ.

Die für die anderen Gemüse auf dieselbe Weise gefundenen Roherträge pro Morgen belaufen sich auf

387	230,5	265	477 ℳ
für Stiefelerbsen	Drillerbsen	Buschbohnen	Stangenbohnen

Diese Zahlen zeigen, daß der Gemüseanbau auf den dafür geeigneten Böden selbst bei sehr kleinen Kulturen eine ausgiebige Rente abwirft.

Einen überzeugenden praktischen Beweis für die Richtigkeit dieses rein rechnungsmäßig gewonnenen Resultates liefern die Dörfer in der näheren und weiteren Umgebung von Braunschweig, die sich in den letzten Jahrzehnten fast ausschließlich mit dem Anbau der oben genannten Gemüse befaßt und die infolgedessen einen wirtschaftlichen Aufschwung genommen haben, wie er selten zu finden ist. Noch vor etwa 30 Jahren waren die Dörfer besonders in der nördlichen Umgebung der Stadt, wenn auch nicht arm, so doch durchaus nicht übermäßig wohlhabend, während sie heute in bezug auf wirtschaftliche Kraft und Unabhängigkeit ihrer Einwohner und gleichmäßiger Verteilung des Landbesitzes in ganz Deutschland ihresgleichen suchen.

II. Abschnitt.

Die Arbeiterverhältnisse in der Konservenindustrie.

Die Arbeiterverhältnisse der Konservenindustrie haben viele spezifische Besonderheiten, die sich kaum mit den in anderen Industrien vorliegenden vergleichen lassen. Es soll deshalb die Aufgabe dieses Kapitels sein, diese Unterschiede zu analysieren und dadurch zu zeigen, daß die Arbeiterfrage hier in einigen wesentlichen Punkten weit günstiger zu beurteilen ist, als im allgemeinen.

Es handelt sich vor allem um die Erörterung einiger der Faktoren, die die Unzufriedenheit der Arbeiter hervorgerufen haben und die in ihrer Wirkung durch die besonderen Betriebsverhältnisse der Konservenindustrie wesentlich beschränkt sind. An erster Stelle wäre da der Einfluß der Fabrikarbeit auf das Geistesleben der Arbeiter zu nennen.

Selbst bei der oberflächlichsten Beobachtung müssen sofort die gewaltigen Unterschiede auffallen, die zwischen der Industrie- oder Fabrikarbeit und den anderen körperlichen Beschäftigungen — wir denken hier vor allem an die Arbeit der unselbständigen Handwerker und Landarbeiter — bestehen. Die sich in unserem Wirtschaftsleben immer stärker geltend machende Tendenz zu Großbetrieben hat natürlich eine fortwährende Verminderung der selbständigen Existenzen zur Folge. Aus derselben Ursache resultieren die Verschärfung der Arbeitsteilung, die Zunahme der

Maschinen, die Ausdehnung der Akkordarbeit und die strammere Werkstättendisziplin und damit die Zuspitzung der sozialen Gegensätze.

Es steht zunächst ohne Zweifel fest, daß jede Ausbreitung der Unselbständigkeit bei der Arbeiterklasse eine entsprechende Verminderung der Arbeitsfreude des abhängig gewordenen Individuums zur Folge haben muß. Diese Wirkung wird dann durch die mit der Vergrößerung des Betriebes immer ausgedehntere Arbeitsteilung noch erhöht. Es kommt für das Interesse des Arbeiters an seiner Tätigkeit sehr in Betracht, ob er das ganze fertige Produkt seines Fleißes und seiner Geschicklichkeit vor Augen haben und beurteilen kann, oder ob er gezwungen ist, immer wieder denselben Handgriff auszuführen, der nur einen geringen Bruchteil des gesamten Arbeitsprozesses bildet. Oft weiß er kaum, wozu der von ihm hergestellte kleine Teil im Gesamtmechanismus dienen wird. Selbstverständlich bezieht sich das soeben Gesagte nur auf die technische Arbeitsteilung, denn die berufliche Scheidung wird in vielen Fällen sogar gegenteilige Wirkungen hervorrufen, indem die Einförmigkeit der Spezialisierung auf einen Teilberuf durch erhöhte Anforderungen an das Geschick und die Intelligenz des Arbeiters ausgeglichen wird. Als Beispiel sei nur die berufliche Teilung der Metallarbeiter in Schmiede, Schlosser, Dreher, Mechaniker usw. genannt, bei welchen alle diese Spezialbeschäftigungen in ihrem verfeinerten Zustande eine besondere Berufslehre voraussetzen.

Hand in Hand mit den Nachteilen der technischen Arbeitsteilung gehen diejenigen, die durch die immer größere Anwendung von Maschinen hervorgerufen werden. Zunächst werden auch diese in gewissen Fällen wohltätige Wirkungen für die Arbeiter haben, indem sie ihnen viele gesundheitsschädliche Beschäftigungen abnehmen. Es ist dies z. B. der Fall bei der Stickmaschine, die die Augen der Arbeiterinnen schont, bei den elektrischen Kränen, die übermäßige körperliche Anstrengungen der Bedienungsmannschaften unnötig machen und bei anderen mehr.

Einen gleichen guten Einfluß auf die Arbeiter üben solche Maschinen aus, die als fein arbeitende Präzisionsapparate erhöhte Anforderungen an das geistige Können und das Verantwortlichkeitsgefühl ihrer Bedienungsmannschaften stellen und diese dadurch zu immer höher ausgebildeten Qualitätsarbeitern macht. Beispiele

hierfür sind vor allem die Maschinen und Apparate der feinmechanischen und optischen Industrie, deren Bedienung teilweise eine vorgeschrittene theoretisch technische Vorbildung der Arbeiter neben der praktischen Lehrzeit verlangt.

Das Bild ändert sich indessen sofort, sobald die Maschine vollständig die hoch qualifizierte Handarbeit einzelner geschickter Arbeiter an sich reißt und die bisherigen alleinigen Beherrscher dieses Arbeitszweiges zu ihren Sklaven macht. Der geistige Einfluß, der in solchen Fällen auf die Arbeiter ausgeübt wird, ist unschwer zu erkennen. Der Arbeiter, der unter diesen neuen Verhältnissen ja doch nur wenig oder gar nichts zu dem besseren Gelingen des Arbeitsprozesses beitragen kann, verliert das Interesse an demselben mehr und mehr. Ihm wird außerdem durch die meist sehr geräuschvoll und schnell arbeitende Maschine jegliche Unterhaltung mit den Arbeitsgenossen unmöglich gemacht; etwas, das zwar im Interesse des Unternehmers liegt, auf die Arbeiter aber ohne Zweifel einen unheilvollen Einfluß ausüben muß. Die gelegentliche Unterhaltung ist nämlich eventuell imstande, einförmige, geisttötende Arbeit zu einer angenehmeren Beschäftigung zu machen und bildet so ein vorzügliches Erholungs- und Auffrischungsmittel für die Arbeiter. Durch den gesamten lärmenden Maschinenbetrieb mit seiner ständigen Unfallsgefahr bei den kleinsten Unachtsamkeiten muß fernerhin auch das Nervensystem der hier Beschäftigten ungünstig beeinflußt werden.

Es ist deshalb leicht begreiflich, daß das größte Interesse an der Arbeit in denjenigen Betrieben zu finden sein wird, die dem Arbeiter eine möglichst vollständige Herstellung der Einzelprodukte überlassen und das Gelingen derselben in erhöhtem Maße von seiner persönlichen Geschicklichkeit und Aufmerksamkeit abhängig machen. Diese Verantwortung wird einen Reiz in die Seele des Arbeiters tragen, der nicht unterschätzt werden darf.

In ähnlicher Beziehung hat in vielen Fällen auch das Stück- oder Akkordlohnsystem den Arbeitern Anlaß zu Klagen gegeben, trotzdem dasselbe in seiner ursprünglichen Anwendung, die eine durchaus gerechte Verteilung der Lohnsätze ermöglichte, als ideal bezeichnet werden mußte. Aber auch hier traten schon bald nachher teilweise recht erhebliche Mißstände zutage, die die Zweckmäßigkeit dieses Lohnsystems überhaupt in Frage stellen mußten. Zunächst wurde der Arbeiter durch dasselbe zu immer

größeren Leistungen getrieben, die sich dann nicht selten in ein Hasten und Eilen auswachsen, das jede sorgfältige Anfertigung unterbindet. Es ist auch vorgekommen, daß der Lohn, der durch den Fleiß und die allmählich erworbene größere Geschicklichkeit der Arbeiter beträchtlich gesteigert war, vom Unternehmer als zu hoch herabgesetzt wurde. Weiterhin wird dem Arbeiter bei dem Akkordlohnsystem teilweise durch schlechte Beschaffenheit des zu bearbeitenden Materials, die eventuell das Gelingen des Arbeitsprozesses unmöglich macht oder doch erschwert, ein Risiko aufgebürdet, das er bei seinem verhältnismäßig geringen Einkommen nicht tragen kann. Aus dem Gesagten ist zu erkennen, daß nicht das Stücklohnsystem an und für sich, sondern nur seine falsche mißbräuchliche Anwendung derartige Mißstände hervorrufen kann. Andernfalls ist es ohne Zweifel vorteilhaft, für den Arbeiter sowohl als auch für den Unternehmer, da bei ersterem durch die Aussicht auf größeren Verdienst der Fleiß und das Arbeitsinteresse erhöht werden, während es dem letzteren eine gesteigerte Ausnutzung seines Kapitals ermöglicht.

Zum Schluß soll in dieser Gruppe noch die stramme Werkstättendisziplin erwähnt werden, die die Großindustrie im Interesse ihres ungestörten ineinandergreifenden Gesamtarbeitsprozesses erfordern muß. Die Arbeiter sind hierbei in vielen Fällen vollständig von der Willkür ihres Werkmeisters abhängig in bezug auf die Arbeitszuteilung, Verhängung von Strafen usw., während jeglicher persönliche Verkehr mit ihrem Arbeitgeber unmöglich gemacht ist. Aus diesem Grunde ist es nicht zu verwundern, daß die Arbeiter eine Beschäftigung in mittleren und kleinen Betrieben bevorzugen, selbst wenn sie dort etwas weniger verdienen, weil sie sicher sind, individueller nach ihrem Können und ihren Leistungen vom Fabrikherrn selbst eingeschätzt zu werden, der sie womöglich alle persönlich kennt und an ihren einzelnen Verhältnissen auch außerberuflich einen gewissen Anteil nimmt. Ein derartiges Einzelinteresse des Unternehmers an seinen Arbeitern wird heute leider oft vermißt und doch gibt es wohl kaum eine Wohlfahrtseinrichtung der Großindustrie, die den Arbeiter leichter die bestehenden Klassenunterschiede vergessen läßt. Der Verkehrston zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer wird freier, der letztere darf auch einmal eine Meinung äußern und gewinnt damit ein erhöhtes Interesse am gesamten Unternehmen. Andererseits wird

die geistige Abstumpfung von den Arbeitern um so schwerer empfunden, als sie durch ihren höheren Lohn befähigt sind, im außerberuflichen Leben als Konsumenten eine größere Rolle zu spielen als früher. Die Kontrastwirkung zwischen ihrem beruflichen und gesellschaftlichen Leben wird so ihre Unzufriedenheit mit den bestehenden Verhältnissen vergrößern.

Diese Wirkungen der Fabrikarbeit auf die Arbeiter, die infolge ihrer verschiedenartigen Schäden ohne Zweifel einen starken Einfluß auf die heutige Zuspitzung der Arbeiterfrage gehabt haben, sind nun in der Konservenindustrie auf Grund der hier vorliegenden außergewöhnlichen Betriebsverhältnisse nur in sehr geringem Maße zu verzeichnen, eine Tatsache, die aus den folgenden Erörterungen leicht zu erklären sein wird.

Was zunächst die Schaffung neuer unselbständiger Existenzen durch die Fabriken anbelangt, so trifft dies natürlich genau wie bei allen Großbetrieben auch für die Konservenindustrie zu. Anschließend daran wurden dann weiterhin die Wirkungen der ausgedehnten technischen Arbeitsteilung auf die Arbeiter betrachtet. Aus der früheren technischen Produktionsschilderung der Konservenindustrie ist leicht zu erkennen, daß in derselben eine Arbeitsteilung nur in sehr beschränktem Maße möglich ist. Selbstverständlich ist man auch hier im Vergleich zu den Betrieben der ersten Entwickelungsjahre der Industrie zur größtmöglichsten technischen Arbeitsteilung übergegangen. Während in den damaligen Zwergbetrieben alle Arbeiten von denselben wenigen Leuten ausgeführt wurden, unterscheidet man heute gemäß dem Produktionsprozeß in den Konservenfabriken folgende Arbeitsabteilungen: Die Rohgemüseannahme, die Rohgemüsereinigung und Zubereitung, das Blanchieren, die Hauptsortierung und das Einfüllen der Waren in die Büchsen, die Verschließung und die Sterilisation derselben und endlich die Lagerung der fertigen Konserven. Eine entsprechende, wenn auch nicht soweit gehende Teilung des Arbeitsprozesses kann man bei der nach der Kampagne stattfindenden Expedition der Konserven vornehmen. Dieselbe wird fast durchweg von dem gleichen Personal wie die Konservierung ausgeführt. Während die Frauen teils mit dem Bereitstellen, teils mit dem Putzen und Etikettieren der Konserven beschäftigt sind (letzteres erfolgt bei großen Aufträgen heute in den meisten Fabriken durch besondere automatische Etikettiermaschinen), besorgen die Männer

unter der Kontrolle der Expeditionsbeamten die Verpackung der Dosen in Kisten und endlich das Verladen der letzteren.

Eine weitere Arbeitsteilung ist wegen der überwiegend erforderlichen Handarbeit kaum möglich; andererseits erfordern aber alle diese Einzelbeschäftigungen jede für sich ein großes Maß von Aufmerksamkeit und Geschick und können infolgedessen nicht zu einer monotonen „Handgriffsleistung“ werden. Die Arbeitsteilung, die bis heute in den Konservenfabriken vorgenommen ist, hat den Arbeitern sowohl als auch den Unternehmern nur Gutes gebracht, indem sie für beide Teile die Produktivität der Arbeit hob.

Wir wollen nunmehr die Anwendung neuer Maschinen und ihre Wirkung auf die Arbeiter für die Verhältnisse der Konservenindustrie untersuchen. Auch in diesem Punkte sind dieselben eigenartig und weichen von den sonst bestehenden wesentlich ab, denn wie die technische Arbeitsteilung, so ist ebenfalls die Automatisierung der Betriebe sehr beschränkt. Von nachteiligen Wirkungen der Maschinenarbeit auf die Arbeiter kann man deshalb nur in sehr wenigen Fällen sprechen. Es kämen hier eventuell die Löchtemaschinen für Erbsen, die Dosenverschlußmaschinen und die Bohnenschneidemaschinen in Betracht. Die ersteren haben durch ihre enorme Arbeitsleistung natürlich nach ihrer Einführung einen großen Teil von Arbeit freigesetzt. Diese Freisetzung von Arbeitskräften ist indessen nach ihrer ungünstigen Seite hin nicht zu überschätzen, da es sich ja bei der Konservenindustrie fast nur um Saisonarbeiterinnen handelte (nur diese kamen für letzteren Fall in Betracht), die einmal durch den Ausfall der Arbeit kaum in irgend welche Not geraten sind und außerdem heute wieder alle in den zum Teil gerade durch die produktionsverbilligende Einführung der Löchtemaschinen vergrößerten Betrieben beschäftigt werden können. Die Bedienung der Löchtemaschinen erfordert andererseits wieder eine zu große Aufmerksamkeit des Personals, als daß sie gleichfalls in eine geisttötende Beschäftigung ausarten könnte.

Was die anderen beiden genannten Maschinen, die Dosenverschließ- und die Bohnenschneidemaschinen, anbelangt, so muß festgestellt werden, daß diese bei ihrem fast automatischen Arbeitsprozeß eine ziemlich einförmige Bedienung erfordern. Alle sonstigen in der Konservenindustrie eingeführten arbeitsersparenden

Maschinen fallen unter die Kategorie der oben genannten Apparate, die eine wohltätige Wirkung auf die Arbeiter ausüben, indem sie ihnen schwere anstrengende Beschäftigungen erleichtern.

Es erübrigt sich, an dieser Stelle bereits näher auf die oben beschriebenen eventuell möglichen Mißstände des Stücklohnsystems in der Konservenindustrie einzugehen, da dieselben hier durch den weiter unten folgenden sehr ausführlichen Tarif über die Festsetzung der Lohn- und Arbeitsbedingungen, der zwischen den Verbänden der Fabrikanten und denen der Arbeiter abgeschlossen ist, fast illusorisch gemacht sind.

Endlich soll noch, was die zum Fabrikbetrieb erforderliche strenge Werkstättendisziplin anbelangt, gesagt werden, daß dieselbe in den Konservenfabriken wegen der leicht verderblichen Rohwaren, die eine möglichst schnelle Verarbeitung erfordern, natürlich in erhöhtem Maße zu finden sein muß. Sie wird indessen in den weitaus meisten Betrieben der Industrie vom Betriebsleiter selbst ausgeübt, da die einzelnen Fabriken noch in den wenigsten Fällen den eigentlichen industriellen Großbetrieben zuzurechnen sind. Aus diesem Grunde trifft hier in der Regel auch das zu, was oben über die Behandlung der Arbeiter in kleinen Unternehmungen gesagt wurde.

Zusammenfassend kann man also sagen, daß eine der Hauptursachen für die heute herrschende Unzufriedenheit der Arbeiterklasse, nämlich der schädliche geistige Einfluß der Fabrikarbeit auf die hier Beschäftigten, in der Konservenindustrie nur in einem verhältnismäßig geringen Maße vorhanden ist.

Es liegt in der Natur der in den Konservenfabriken erforderlichen Arbeit, daß hierfür zum weitaus größten Teile weibliche Arbeitskräfte in Betracht kommen. Umstehende Tabelle wird die Zusammensetzung der männlichen und weiblichen Arbeitskräfte in 20 Fabriken feststellen.

Die Tabelle zeigt, daß durchschnittlich 90 Proz. weibliche Arbeiter vorhanden sind. Dies ist ein außerordentlich hoher Prozentsatz, der unseres Wissens von keiner anderen Industrie erreicht wird.

Diejenigen Fabriken, die laut obiger Aufstellung verhältnismäßig wenig weibliche Arbeitskräfte aufweisen, gleichen dies durch eine größere Zahl der durchweg weiblichen Heimarbeiter aus.

Nr.	Arbeiterzahl in der Saison			Arbeiterzahl im Winter			Zahl der Heim-arbeiter
	männl.	weibl.	jugendl.	männl.	weibl.	jugendl.	
1	100	300	—	50	50	—	300
2	35	300	—	16	20	—	50–100
3	25	250	—	12	15	—	100–150
4	20	300	—	10	25	—	—
5	12	120	2–5	7	20	—	—
6	20	120	—	8	15	—	40
7	25	140	—	15	25	—	90
8	12	90	10	5	15–18	—	180
9	35	330	—	30	20	2	—
10	15	120–130	—	10	10–30	—	200
11	15	100–150	—	—	—	—	100
12	15	15	4	6	4	—	125
13	15	120	4	10	10	—	—
14	5	30–60	—	2	4–10	—	100–150
15	5	115	—	3–4	3–10	—	—
16	6	60	2	5	2	—	30–60
17	10	50	—	4	8	—	20
18	10	40	5	4	3	—	5–25
19	200	350	—	160	130	—	100
20	20	150–180	—	8–10	—	—	—

Zunächst ist festzustellen, welche Beurteilung die allgemeine Frauenfabrikarbeit in volkswirtschaftlicher Beziehung zu erfahren hat. Als gegen Ende des vorigen Jahrhunderts allgemein der gesetzliche Schutz der Frauenarbeit eingeführt wurde, rief derselbe neben den sonstigen Einwänden gegen jeglichen Arbeiterschutz noch einige besondere Argumente hervor, die hauptsächlich von seiten der Frauenrechtlerinnen gegen ihn aufgestellt wurden. Dieselben stellen sich auf den Standpunkt, daß jeder Extraschutz der Frauenarbeit eine Beschränkung ihrer Erwerbstätigkeit gegenüber dem Manne bedeute. Sie forderten infolgedessen vollkommen gleiche Behandlung mit den männlichen Arbeitern, besonders in bezug auf die Wiederfreigabe der Nachtarbeit, und wollten die „einseitig von Männern aus Konkurrenzgründen gegen die Arbeiterinnen festgesetzten Bestimmungen“ (Feministenkongreß Paris 1900) nicht anerkennen.

Für den besonderen Schutz der Frauenarbeit liegen indessen doch besondere Gründe vor, die schwerwiegend genug sind, ihn im vollen Maße zu rechtfertigen:

Vor allen Dingen ist der weibliche Körper nach den Beobachtungen der Gewerbehygieniker durch die oben beschriebenen schädlichen Wirkungen der Fabrikarbeit weit mehr gefährdet als der männliche. Diesen Umstand sucht man von berufener Seite einmal durch die allgemeine schwächere Körperkonstitution der Frau zu erklären. Die geringere physische Widerstandsfähigkeit des weiblichen Körpers wird noch vermindert durch seine unzweckmäßige Bekleidung (Korsett). Von viel größerer Bedeutung ist in dieser Beziehung aber die starke Inanspruchnahme des weiblichen Organismus durch das Geschlechtsleben, die die Frau für gewisse Zeiten (Schwangerschaft, Menstruation, Climacterium) immer mehr oder weniger arbeitsunfähig macht. Dazu kommt dann weiterhin, daß die vielen verheirateten Arbeiterinnen neben ihrer Erwerbstätigkeit noch ihren häuslichen Pflichten als Gattinnen und Mütter nachkommen müssen. Es entsteht so ein weiblicher Doppelberuf, der für manche Frau zu einer unerträglichen Last werden kann.

Die daraus resultierende Schutzbedürftigkeit der Frauen wird noch erhöht durch ihre Hilfslosigkeit, sich diesen Schutz aus eigener Kraft zu verschaffen. Man hat festgestellt, daß die Frauen weit weniger organisationsfähig sind als die Männer, denn da sie im allgemeinen eine längere Berufslehre scheuen, so können sie in den meisten Fällen nicht die Vorbedingungen erfüllen, die eine feste Organisation erfordert.

Die oben erwähnte Forderung gewisser Frauenrechtlerinnen, das Verbot der Nachtarbeit für Frauen aufzuheben, entbehrt jeder vernunftgemäßen Grundlage. Es ist nämlich ein Irrtum, anzunehmen, daß die Nachtarbeit unter der Voraussetzung gleicher Ruhepausen nicht anstrengender sei als die Tagesarbeit, denn die erstere ermüdet jeden Organismus ungleich mehr als die letztere, und dies trifft in besonders erhöhtem Maße bei der schwächeren Konstitution der Frau zu. Es ist deshalb vollkommen gerechtfertigt, daß man die Nachtarbeit, die man im heutigen Wirtschaftsleben leider nicht mehr entbehren kann, es sei nur an den Betrieb der Eisenbahnen, an die ständig erforderliche Beschickung der Hochöfen usw. erinnert, allein auf den widerstandsfähigeren männlichen Teil der Arbeiterklasse beschränkt.

Alle diese Gründe haben einen besonderen Schutz der Frauenarbeit als unbedingt nötig erscheinen lassen. Es ist deshalb vom

sozialen Gesichtspunkte aus nur zu begrüßen, daß die Arbeiterin in ihrer Beschäftigung den größtmöglichen Schutz genießt. Das Wort „größtmöglich“ deutet indessen an, daß die betreffenden gesetzlichen Beschränkungen der Frauenarbeit eine bestimmte Grenze nicht überschreiten dürfen. Wenn man deshalb, wie dies tatsächlich geschehen ist[1]), sogar die Forderung aufstellte, alle Ehefrauen wegen ihrer häuslichen Arbeiten von jeglicher Fabrikarbeit auszuschließen, so geht dies entschieden zu weit; denn einmal ist unsere Industrie in manchen ihrer Zweige, wie z. B. in der Konserven- oder Textilbranche, die spezifisch weibliche Arbeit erfordern, auf die so verloren gehenden Arbeitskräfte angewiesen. Weiterhin darf aber auch nicht vergessen werden, daß die arbeitenden Frauen in den meisten Fällen nur aus bitterer Not in die Fabrik gehen, weil der Mann vielleicht krank, invalid, arbeitslos oder arbeitsscheu und trunksüchtig ist. Die Frau, auf deren Schultern dann die Ernährung der ganzen Familie ruht, würde unter diesen Umständen der im allgemeinen noch viel schädlicheren Heimarbeit in die Arme getrieben.

Eine Regelung der eheweiblichen Arbeit ist nach Ansicht der neueren Sozialpolitiker am ehesten von einer allgemeinen Hebung der Arbeiterklasse zu erwarten, wenn dieselbe nämlich nicht mehr auf den Nebenverdienst der Frauen angewiesen ist.

Auch in dieser Frage nimmt die Konservenindustrie eine Sonderstellung ein, die irgendwelche Vergleiche mit den allgemein vorliegenden Verhältnissen kaum zuläßt. Unsere Aufgabe wird sein, zu zeigen, in welcher Weise die Regelung der Frauenarbeit in der Konservenindustrie durchgeführt wurde, wie sie auf dieselbe gewirkt hat und weiterhin, warum die längere Arbeitszeit unter den hier vorliegenden Verhältnissen nicht in dem Maße schädlich ist wie in anderen Industrien.

Der wichtigste Faktor bei der Regelung der Arbeiterfrage in der Konservenindustrie ist von jeher die Festsetzung der Arbeitszeit gewesen, weil dieselbe sich während der Kampagne stets in größter Abhängigkeit von den jeweiligen Witterungsverhältnissen befindet. Besonders hervortreten mußten diese Unregelmäßigkeiten natürlich in den Betrieben, die durch technisch unvollkommene

[1]) R. Martin, Ausschließung der verheirateten Frauen aus der Fabrik, 1896.

Einrichtungen keinerlei Ausgleichungen ermöglichen konnten, wie dieses besonders bei den älteren Fabriken der Fall war. Es kam häufig vor, daß die Arbeiter, die im Produktionsprozeß die letzte Verrichtung zu besorgen hatten, also die Kocher an den Autoklaven, erst Feierabend machen konnten, wenn die ersten Arbeiter, also die in der Rohgemüseannahme Beschäftigten, ihr Tagewerk schon wieder begannen. Diese unhaltbaren Zustände waren indessen keineswegs durch die Schuld der Unternehmer hervorgerufen, man konnte einfach nicht anders arbeiten lassen, wollte man nicht täglich große Posten des angelieferten Rohgemüses dem Verderben aussetzen. Die Ansicht über die Unmöglichkeit einer Verkürzung der Arbeitszeit war bei den Unternehmern derartig eingewurzelt, daß die meisten in den 1891 herausgekommenen gesetzlichen Arbeitsbeschränkungen fast den Untergang ihrer Industrie zu sehen glaubten. Das genaue Gegenteil ist indessen eingetreten. Durch die Notwendigkeit, den großen gesetzlichen Arbeitseinschränkungen gerecht zu werden, wurden die Fabrikanten gezwungen, eine bessere Arbeitsteilung und Einrichtung ihres Betriebes vorzunehmen, da sie auf dem Wege eines etwaigen Schichtwechsels bei den schwankenden Arbeitsbedürfnissen und dem Verbote der Nachtarbeit für Frauen nichts erreichen konnten. Die Maschinenfabriken entsprachen dem so entstandenen Bedürfnis und lieferten der Konservenindustrie immer vollkommenere arbeitsersparende Maschinen. Eine wie große Anerkennung diese doppelten Erfolge der Arbeiterschutzgesetzgebung auch verdienen, es zeigte sich bald, daß man zu weit gegangen war. Es wurde Unmögliches verlangt, indem man die allgemein geforderten Zeitbeschränkungen für die Frauenarbeit voll und ganz auf die Konservenindustrie übertragen wollte. In derselben, die wie keine andere Industrie vom Wetter abhängt, ist eine minutiöse Regelung der Arbeitszeit selbst unter der Voraussetzung der vollkommensten Einrichtung völlig ausgeschlossen.

Das für die vorliegenden Verhältnisse in Betracht kommende Arbeiterschutzgesetz, nämlich die Novelle zur Reichsgewerbeordnung vom 1. Juni 1891 unterscheidet 3 Gruppen von Arbeiterinnen:

1. Kinder unter 14 Jahren.
2. Jugendliche Arbeiterinnen von 14 bis 16 Jahren.
3. Arbeiterinnen über 16 Jahre.

Wegen der geringen Arbeitszeit, die für die beiden ersten Gruppen erlaubt ist — es handelt sich um 3 bzw. 10 Stunden —, scheiden diese für die Konservenindustrie fast ganz aus, was sehr deutlich aus der Tabelle S. 52 zu ersehen ist. Das Gesetz hatte nun für die unter die dritte Gruppe fallenden Personen, die also für den Betrieb einer Konservenfabrik hauptsächlich in Betracht kommen, eine Höchstarbeitszeit von 11 Stunden täglich festgesetzt. Dies wurde zwar später unter gewissen Bedingungen auf 13 Stunden erweitert, aber trotzdem zeigte es sich bald, daß ihre Durchführung für die Konservenindustrie unmöglich war. Das Gesetz bestimmte also eine Maximalarbeitszeit von 11 Stunden täglich, an Sonnabenden und Vortagen von Festen von 10 Stunden, für alle beschäftigten Arbeiterinnen. Die Arbeitszeit mußte außerdem zwischen $5^1/_2$ Uhr morgens und $8^1/_2$ Uhr abends fallen. Von diesen Bestimmungen ließ nun der § 138a der Gewerbeordnung folgende Ausnahmen zu:

Es konnte dem Arbeitgeber wegen außergewöhnlicher Häufung der Arbeit auf seinen Antrag hin durch die untere Verwaltungsbehörde gestattet werden, erwachsene Arbeiterinnen auf die Dauer von 2 Wochen bis 10 Uhr abends an den Wochentagen, außer den Sonnabenden, zu beschäftigen. Voraussetzung für die Gewährung eines diesbezüglichen Antrages war, daß die tägliche Arbeitszeit 13 Stunden nicht überschreiten würde. Sie konnte einem Arbeitgeber für seinen Betrieb oder eine Abteilung seines Betriebes auf nicht mehr als 40 Tage im Jahre erteilt werden. Wenn die beantragte Überarbeitszeit die Dauer von 2 Wochen überschritt, so mußte sich der Arbeitgeber an die höhere Verwaltungsbehörde wenden, die ihm aber gleichfalls nie mehr als 40 Tage jährlicher Überarbeit gestatten konnte. Eine Erlaubnis wurde außerdem immer noch davon abhängig gemacht, daß der Betrieb oder die betreffende Abteilung des Betriebes so geregelt würde, daß ihre tägliche Dauer im Durchschnitt der Betriebstage des Jahres die regelmäßige gesetzliche Arbeitszeit nicht überschreiten würde.

Diese Vergünstigung erforderte also vom Arbeitgeber stets einen vorherigen entsprechenden Antrag. Da aber die Konservenfabrikanten natürlich nicht voraussehen konnten, wann durch einen Witterungsumschlag eventuell eine Überarbeit erforderlich werden würde, so wurde die obige Bestimmung für ihre Betriebe

fast illusorisch. Die Verstöße gegen dieselbe wurden aber andererseits als Vergehen geahndet, so daß sie der Strafgewalt der Verwaltungsbehörden entzogen blieben und in jedem Falle ein besonderes Verfahren durch die Staatsanwaltschaft und Strafkammer zur Folge hatten. Die Strafe konnte nach § 146 der R.-G.-O. bis zu 2000 ℳ bemessen werden, wobei die Strafgelder in die Unterstützungskasse der Arbeiter des Bestraften, in die Betriebskrankenkasse oder in den Ortsarmenverband flossen. Es liegt auf der Hand, daß diese an sich sehr guten Arbeiterschutzbestimmungen für die Konservenindustrie eine schwere Gefährdung darstellen mußten. Infolgedessen wurde im Jahre 1897 von dem Verein der Konservenfabrikanten Braunschweigs und Umgebung, dem sich noch mehrere außerhalb stehende Fabriken angeschlossen hatten, eine Eingabe an den Bundesrat gemacht, in der um Erweiterung der Arbeitszeit gebeten wurde.

Der Bundesrat kam dieser sehr berechtigten Bitte nach und erließ am 1. März 1898 folgende Bestimmungen, die vom 1. Mai 1898 bis zum 30. April 1908 Gültigkeit haben sollten:

I. In Konservenfabriken dürfen bei der Herstellung von Gemüse- und Obstkonserven in den Zeiten des Jahres, in denen ein vermehrtes Arbeitsbedürfnis eintritt, Arbeiterinnen über 16 Jahre an den Werktagen, mit Ausnahme der Sonnabende, abweichend von den Bestimmungen des § 137, I und II der R.-G.-O., unter den nachstehenden Bedingungen beschäftigt werden:

   1. Die tägliche Arbeitszeit darf 13 Stunden nicht überschreiten und nicht in die Zeit von 10 Uhr abends bis $5^1/_2$ Uhr morgens fallen.
   2. Werden Arbeiterinnen über 16 Jahre auf Grund dieser Bestimmungen an mehr als 40 Tagen im Betriebsjahr über die regelmäßige gesetzliche Arbeitszeit hinaus beschäftigt, so ist die Arbeitszeit der Arbeiterinnen für den Betrieb oder die betreffende Abteilung des Betriebes so zu regeln, daß ihre tägliche Dauer im Durchschnitt der Betriebstage des Jahres die regelmäßige gesetzliche Arbeitszeit nicht überschreitet. Als Betriebsjahr gilt die Zeit vom 1. Mai bis zum 30. April des folgenden Jahres.

3. An einer in die Augen fallenden Stelle der Betriebsstätte ist eine Tafel auszuhängen, auf der der Betriebsunternehmer oder der von ihm Beauftragte noch an demselben Tage, an welchem die Überarbeit stattfindet, neben dem Datum die Zahl der Arbeitsstunden einzutragen hat, während welcher Arbeiterinnen über 16 Jahre in dem Betriebe oder der betreffenden Betriebsabteilung beschäftigt werden.
4. Findet Überarbeit an mehr als 40 Tagen im Betriebsjahre statt, so werden bei der Feststellung, ob die Überarbeit durch Minderarbeit an anderen Tagen des Betriebsjahres ausgeglichen ist (vgl. Ziffer 2), für die Tage ohne Überarbeit, die gemäß § 138, Abs. a. a. O., der Ortspolizeibehörde gemachten Angaben über die regelmäßige Arbeitszeit der Arbeiterinnen zugrunde gelegt, soweit nicht der Betriebsunternehmer eine geringere Arbeitsdauer nachweist. Dieser Nachweis kann jedoch nur dadurch erbracht werden, daß die Zahl der Arbeitsstunden, während welcher Arbeiterinnen über 16 Jahre in dem Betriebe oder der betreffenden Betriebsabteilung beschäftigt werden, nach den Vorschriften der Ziffer 3 auch für Tage mit Minderarbeit auf der daselbst vorgeschriebenen oder auf einer anderen in gleicher Weise ausgehängten Tafel eingetragen ist.

II. Die Befugnis der unteren Verwaltungsbehörden, nach Maßgabe des § 138, Abs. 5 der R.-G.-O. Überarbeit zu gestatten, bleibt für die Sonnabende unberührt.

III. In den Räumen, in denen Überarbeit stattfindet, muß auf oder neben der durch § 138, Abs. 2 der R.-G.-O. vorgeschriebenen Tafel ein Aushang angebracht sein, welcher in deutlicher Schrift die Bestimmungen unter I widergibt.

IV. Die vorstehenden Bedingungen treten am 1. Mai 1898 in Kraft und haben bis zum 30. April 1908 Gültigkeit.

Die Verhältnisse bewiesen indessen bald, daß auch diese Ausnahmebestimmungen für die Konservenindustrie noch nicht ausreichten. Die Gründe dafür möge man aus folgendem ersehen:

Der Arbeitsprozeß in den Konservenfabriken zerfällt in drei Abteilungen:

1. Reinigen und Zubereiten der Rohgemüse;
2. Vorkochen oder Blanchieren und Füllen der Dosen;
3. Sterilisation, Abkühlung und Lagerung der fertigen Konserven.

Aus dem im ersten Kapitel der Abhandlung beschriebenen Produktionsprozeß ist leicht zu ersehen, daß diese drei Arbeitsperioden niemals zu gleicher Zeit erledigt werden können. Es fallen zwischen sie vielmehr Zeitabstände von je 2 bis 3 Stunden, so daß z. B. ganz bestimmte Mengen Spargel, die um 6 Uhr morgens in Arbeit genommen werden, erst etwa um 10 bis 12 Uhr auf den Lagerraum kommen. Dieses Beispiel zeigt, daß eine volle Ausnutzung der gewährten 13stündigen Arbeitszeit in den einzelnen Arbeitsgruppen ganz unmöglich ist, da ja vor $5^1/_2$ Uhr morgens und nach 10 Uhr abends überhaupt nicht mehr gearbeitet werden durfte. Es läßt sich sehr wohl zwischen der Sterilisation und der Lagerung der Konserven eine Pause von einer Nacht einschieben; dasselbe zwischen dem Zubereiten und Kochen der Gemüse zu tun, würde dagegen in den meisten Fällen ihr sicheres Verderben verursachen.

Nachdem die Unternehmer die vollständige Unmöglichkeit, mit den bestehenden Arbeitsbestimmungen auszukommen, erkannt hatten, richteten sie im Jahre 1903 durch den Verband Deutscher Konserven- und Präservenfabrikanten eine erneute Eingabe an den Bundesrat und baten, unbeschadet der früher festgesetzten Höchstarbeitszeit in den einzelnen Arbeitsgruppen, um einen früheren Anfangs- und späteren Schlußtermin der täglichen Arbeitszeit. Die von ihnen als notwendig erkannten Grenzen derselben waren $4^1/_2$ Uhr morgens und 12 Uhr abends. Diese Petition wurde von der Braunschweiger Regierung, die sehr wohl ihre Rechtfertigung erkannt hatte, dem Bundesrat gegenüber aufs eifrigste unterstützt, von demselben aber trotzdem in einer Sitzung vom 26. November 1903 als unbegründet abgewiesen.

Die Zustände wurden unter diesen Bedingungen für die Konservenindustrie immer unhaltbarer. Die Fabrikanten mußten, um sich vor allzu großen Schäden zu schützen, einen Teil des Risikos auf die Schultern der Rohgemüselieferanten abwälzen. Die Folgen dieser Maßregel ließen nicht lange auf sich warten, denn es machte sich sofort in den Kreisen der Gemüsezüchter eine große Unlust zum Gemüseanbau bemerkbar, weil die zahlreichen kleinen

Landwirte nicht auf die Gefahr hin ihre Äcker bestellen wollten, die Ernten derselben in einem heißen Sommer eventuell nicht verkaufen zu können. Als die Ablehnung des letzten Antrages an den Bundesrat auf diese Weise immer weitere Kreise in Mitleidenschaft zog, ließ sich bald voraussehen, daß die Fabrikanten eine neue Bitte an die Regierung richten würden. Dieses geschah dann auch durch den Verein der Konservenfabrikanten Braunschweigs und Umgegend am 3. Februar 1906.

Jedoch auch auf diese nochmalige Bitte der Industriellen wurde vom Bundesrat noch keine Neuregelung der brennenden Fragen vorgenommen. Dieses geschah vielmehr erst durch einen Erlaß vom 25. November 1909. Die nunmehr herausgegebenen Bestimmungen enthielten folgendes:

Zunächst wurde die Zahl der Überarbeitstage auf 60 im Jahr erweitert; dieselben wurden weiterhin von jeder vorherigen ortsbehördlichen Erlaubnis unabhängig gemacht, erforderten aber folgende Arbeitsbedingungen: Der Petition der Fabrikanten von 1906 entsprechend, waren Anfangs- und Schlußtermin eines jeden Arbeitstages auf $4^1/_2$ Uhr morgens bzw. 10 Uhr abends festgelegt. An Sonn- und Vorabenden von Festen durfte dagegen nur dann länger als bis $7^1/_2$ Uhr gearbeitet werden, wenn der folgende Tag vollkommen arbeitsfrei blieb. Die tägliche Arbeitszeit der einzelnen Arbeiter durfte, wie auch früher schon, 13 Stunden nicht überschreiten und jedem mußte eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens $8^1/_2$ Stunden gewährt werden. Alle Überarbeiten waren vor ihrem Beginn auf einer allgemeinen sichtbaren Tafel in allen ihren Daten genau mit Tinte einzutragen. Der Unternehmer durfte und mußte diese Tafel nur am Ende eines Kalenderjahres von ihrer Stelle entfernen und erneuern. Es wurde weiterhin bestimmt, daß die unteren Verwaltungsbehörden, unbeschadet der jetzt bewilligten Arbeitsausdehnung, noch längere Arbeitszeiten zu Reinigungszwecken der Fabrikräume freigeben konnten. Diese Bestimmungen mußten allen mit Überarbeit beschäftigten Personen durch Aushang zugänglich gemacht werden und sollten Gültigkeit haben vom 1. Januar 1910 bis 31. Dezember 1919.

Dieses Gesetz zeigt, daß der Bundesrat nunmehr den Wünschen der Konservenindustrie fast vollkommen gerecht geworden ist. Nach dem Wortlaut der Bestimmung dürfen zwar Überarbeitstage lediglich nur dann eingeschoben werden, wenn andernfalls ein Ver-

derben der Rohwaren zu gewärtigen wäre. Man darf indessen annehmen, daß schon eine eventuelle Verschlechterung der Rohwaren oder der Fabrikate unter obige Bestimmung fallen, also auch Überarbeitstage rechtfertigen können. Die freigegebenen 60 Tage Überarbeit erfordern keine besondere Erlaubnis der Behörde und brauchen außerdem auch nicht mehr durch Minderarbeitstage zur Erreichung des gesetzlichen Durchschnittstages von 11 Stunden ausgeglichen werden. Weiterhin kommen auch die Sonntagsarbeiten und Überstunden zwecks Reinigung der Fabrikräume nicht mehr in Anrechnung.

Wir haben also gesehen, daß der Bundesrat der Konservenindustrie diese erweiterten Arbeitszeiten gestattet hat infolge einer für die Fabrikation dringenden Notwendigkeit. Es wurde gezeigt, daß dieses Ausnahmegesetz ein Lebensnerv der ganzen Industrie werden mußte, und es ist von diesem Standpunkt deshalb auch volkswirtschaftlich zu begrüßen; nämlich dann, wenn man das Aufblühen unserer nationalen Industrie im Auge hat. Der Volkswirt muß indessen die Interessen sämtlicher bei einer solchen Frage beteiligten Schichten berücksichtigen, und in diesem Falle als Vertreter der Konservenarbeiterklasse ebenfalls die Frage aufwerfen, ob der Bundesrat den Arbeiterinnen gegenüber eine derartige Verlängerung der Arbeitszeit verantworten kann, um so mehr, als sich, wie weiter oben festgestellt wurde, ein Arbeiterinnenschutz, d. h. hauptsächlich eine Verkürzung der früher üblichen Frauenarbeitszeit, aus volkswirtschaftlichen Gründen als dringend notwendig erwiesen hatte.

Um diese Frage beantworten zu können, muß man vor allem die Einwirkung der in der Konservenindustrie erforderlichen Arbeit auf die Arbeiterinnen kennen. Welcher Art ist nun die hier zu leistende Arbeit? Wie weiter oben im ersten Kapitel gezeigt wurde, handelt es sich in der Konservenindustrie größtenteils um spezifisch feminine Arbeit, d. h. um solche, wie sie jede Hausfrau in ihrer Küche ebenfalls verrichten muß. Es wurde nach der ersten gesetzlichen Einschränkung der Arbeitszeit teilweise versucht, auch Männer mit zu dem Putzen und Zubereiten der Rohgemüse heranzuziehen. Diese Versuche mußten aber bald als völlig aussichtslos wieder aufgegeben werden. Als extremstes Beispiel hierfür soll nur das Spargelschälen herausgegriffen werden, das sich eben ausschließlich durch Frauen bewerkstelligen läßt.

Die Ähnlichkeit der in den Konservenfabriken erforderlichen Arbeit mit den häuslichen Verrichtungen hat nun in Fachkreisen häufig die Ansicht hervorgerufen, daß die erstere demnach unmöglich anstrengend und aufreibend sein könnte, ja, man ist noch weiter gegangen, indem man behauptete, daß diese Arbeit infolge ihrer leichten Verrichtung und obiger Ähnlichkeit mit der häuslichen Küchenarbeit ebenso wie diese den Frauen und Mädchen ein großes Interesse abgewinnen würde. Diese beiden Meinungen, die auch heute noch oft zur Rechtfertigung der längeren Arbeitszeit in der Konservenindustrie ins Feld geführt werden, sind nach unserer Ansicht vollständig falsch und zwar aus folgendem Grunde:

Es ist doch zunächst klar zu erkennen, daß sich die Arbeit in den Konservenfabriken nur wegen ihrer rein äußerlichen Ähnlichkeit mit den gewöhnlichen Haushaltungsverrichtungen nicht im geringsten mit den letzteren vergleichen läßt. Auch dem oberflächlichsten Beobachter muß sofort der gewaltige Unterschied zwischen den beiden Arbeitsarten auffallen. Auf der einen Seite finden wir eine Beschäftigung, die womöglich jede halbe Stunde wechselt und von willkürlichen, wenn auch vielleicht nur kurzen Ruhepausen seitens der Arbeitenden unterbrochen werden kann; auf der anderen Seite dagegen eine, wenn auch nicht weitgehende Arbeitsteilung, die doch der ersten Arbeit gegenüber nur verhältnismäßig wenig Abwechselung gestattet, und die ein schnelles Hand-in-Hand-arbeiten der verschiedenen Abteilungen erfordert, das nur von den bestimmten Ruhepausen unterbrochen wird.

Noch weniger stichhaltig erscheint indessen die zweite daraus gefolgerte Ansicht einiger Fachleute, die bei den Arbeiterinnen eine große Arbeitsfreudigkeit speziell für die Verrichtung der Konservenarbeit konstatieren will. Wenn eine solche oft auch tatsächlich vorhanden ist, so steht sie, wie wir noch sehen werden, auf vollkommen anderer Grundlage. Bei einer mehr oder weniger großen Arbeitsfreude kommt, wie oben gezeigt wurde, hauptsächlich das eigene Interesse des Arbeitenden in Betracht. Es ist deshalb nicht einzusehen, weshalb gerade die Art der Arbeit in der Konservenindustrie, wohl gemerkt, unter Zurückstellung aller anderen hierauf einwirkenden Faktoren, im Vergleich zur häuslichen Küchenarbeit ebenso interessant werden soll. Die Freude, welche die Hausfrau bei der Zubereitung ihrer Speisen empfindet,

wird doch nicht etwa durch die Verrichtung ganz bestimmter Handgriffe hervorgerufen, wie z. B. Spargelschälen, Bohnenabziehen u. dgl. mehr, sondern hat wohl sicher einen rein materiellen Hintergrund, indem die Arbeitende ihrer Familie oder sich selbst durch gutes Essen einige Annehmlichkeiten zu verschaffen sucht. Wo bleibt nun dieses Moment, das im vorliegenden Falle allein ausschlaggebend ist, bei der Arbeit in den Konservenfabriken? Der Arbeiterin wird es hier zunächst ganz gleich sein, wie die Konserven schmecken werden; ein Interesse an der Arbeit gewinnt sie erst durch das Eintreten völlig anderer Umstände, besonders durch das allmähliche Vertrautwerden mit dem gesamten Betriebe. Hierdurch wird bei ihr ein gewisses Interesse am Unternehmen wachgerufen, das dann in sorgfältiger Arbeit zum Ausdruck kommt. Die Arbeit kann in diesem Falle, wie wir oben gesehen haben, aber nur dann interessant für die Arbeiter werden, wenn sie sich durch die persönliche Geschicklichkeit und den Fleiß derselben wesentlich beeinflussen läßt, und dies ist allerdings in der Konservenindustrie in weitgehendem Maße der Fall.

Wir haben also gezeigt, daß diese beiden Einwände, welche die Konservenarbeit als leicht und angenehm hinstellen, eine Rechtfertigung der längeren Arbeitszeit nur unter ganz gewissen Bedingungen gestatten, wenn man sie nämlich mit der gesundheitsschädlichen Arbeit anderer Branchen, z. B. der Textilindustrie vergleicht. Aber trotzdem ist ein Faktor vorhanden, der die gesetzlich gewährte Arbeitsausdehnung im allgemeinen völlig unschädlich für die Gesundheit der Arbeiterinnen macht. Es handelt sich um den krassen Wechsel in der Arbeitszeit. Man darf nicht vergessen, daß es während der ganzen Saison vielleicht nur 60 bis 70 lange Arbeitstage gibt, die häufig von Tagen mit geringem oder gar keinem Arbeitsbedürfnis unterbrochen werden, und die dann natürlich eine genügende Erholung der Arbeiterinnen ermöglichen. Die Konservenindustrie erfordert also keineswegs Dauerleistungen der Arbeiterinnen und dies ist der ausschlaggebende Faktor bei der Beurteilung der ganzen Frage von der Regelung der hier in Betracht kommenden Arbeitszeit. Wenn auch manchmal (heute allerdings ein selten vorkommender Fall) eine zeitweilige Überanstrengung der Arbeiter und Arbeiterinnen wegen unverhältnismäßig starker Rohwarenanlieferungen nicht

verhindert werden kann, so haben sich doch wegen der sicher bald folgenden Ruhepausen bis heute kaum dauernde gesundheitsschädliche Folgen einer solchen Überarbeitung des Personals gezeigt.

Nach allem Gesagten kommen wir zu dem Schluß, daß die Überarbeit in der Konservenindustrie, wie so vieles andere im heutigen Wirtschaftsleben, ein notwendiges Übel ist, das sich kaum jemals gänzlich beseitigen lassen wird, wenn es auch wahrscheinlich durch neue technische Vervollkommnungen in der Industrie immer mehr zu reduzieren sein wird.

Da die Industrie wegen ihrer absoluten Gebundenheit an den natürlichen Produktionsstandort ihrer Rohwaren durchaus nicht arbeitsorientiert sein konnte, war es eine Bedingung für ihre Ausdehnung, daß sie an Ort und Stelle ihrer Entstehung ihr Arbeitsbedürfnis in genügendem Maße decken konnte. Die Rohwaren, die weder ein langes Lagern noch eine unsachgemäße Bearbeitung zulassen, erfordern einen geschulten Arbeiterstand, der in erreichbarer Nähe des Fabrikationsortes gewissermaßen auf Abruf verfügbar sein muß. Es kann sich deshalb hier in der Hauptsache nur um Arbeiterinnen handeln, die diese Saisonarbeit stets als einen Nebenerwerb betrachten werden. Die Entwickelung derartiger konservenindustrieller Arbeitsverhältnisse läßt sich ausgezeichnet an dem Musterbeispiel der Braunschweiger Industrie beobachten. Das Arbeiterpersonal derselben rekrutiert sich zum großen Teil aus den weiblichen Angehörigen der Familien von Arbeitern und kleinen Beamten. Schon in der Zeit, als die Konservenindustrie dort noch ein bescheidener Nebenbetrieb des Klempnerhandwerks war, hat sich dieser Arbeiterinnenstamm entwickelt und ist allmählich mit der Industrie zu seiner heutigen Ausdehnung angewachsen. Das Vertrautsein mit der Branche hat sich hier in vielen Fällen von Generation zu Generation vererbt und ist auf diese Weise in ganze Familien hineingetragen. Es ist Tatsache, daß in Braunschweig die Konservenarbeit meist allen anderen gewerblichen Arbeiten vorgezogen wird und daß deshalb Frauen, die sich sonst nie zur Aufnahme anderer Fabrikarbeit entschließen würden, selbstverständlich jeden Sommer „in die Konserve“ gehen, wie der Braunschweiger Fachausdruck lautet.

Bei der überaus großen Ausdehnung der dortigen Industrie läßt es sich aber heute trotzdem nicht mehr vermeiden, Saison-

arbeiterinnen auch aus anderen entfernteren Gegenden heranzuziehen. Es kommen hierfür besonders die Bewohner des armen Eichsfeldes in Betracht. Eine solche Heranziehung von Wanderarbeiterinnen hat für die Unternehmer manche Vor- und Nachteile. Als Vorteil ist besonders die augenblickliche Verfügbarkeit über die Arbeitskräfte anzuführen, da die Arbeiterinnen in den meisten Fällen in Fabrikkasernen wohnen. Nachteilig wirken dagegen die ziemlich hohen Kosten, die dem Unternehmer aus der Heranziehung und Unterbringung dieser fremden Arbeiterinnen entstehen; denn während sie für Wohnung gewöhnlich gar nichts bezahlen, wird ihnen auch die Beköstigung zu einem sehr geringen Preis (10 bis 20 ₰ für das Mittagessen) gewährt.

Aus den soeben geschilderten Tatsachen, nach denen die Konservenindustrie größtenteils auf Saisonarbeiterinnen angewiesen ist, also auf Personen, die in der Hauptsache einer besser situierten Arbeiterklasse angehören und deshalb im allgemeinen nur selten dieser Erwerbstätigkeit bedürfen, kann man folgern, daß die Entlohnungen verhältnismäßig günstig sein werden. Die beiden Systeme Stück- und Zeitlohn verteilen sich während der Kampagne etwa wie 3 zu 1. Überall da, wo es sich ohne Schwierigkeiten durchführen läßt, d. h. in der Zubereitung des Rohgemüses, findet das erstere System Anwendung. Im Zeitlohn arbeiten dagegen alle in der Rohgemüseannahme, dem Koch- und Lagerraum angestellten Personen. Die Lohnsätze sind für beide Systeme örtlich überall verschieden; aus diesem Grunde lassen sich hierfür genaue einzelne Angaben nicht machen. Da die Abweichungen indessen nicht allzu groß sind, kann man als ungefähren Maßstab für die Lohnsätze folgende Durchschnittstabelle zugrunde legen[1]):

Es werden bezahlt für je 50 kg zubereitete Rohwaren:

Spargelschälen, I. Sorte	1,50—2,00 ℳ
„ II. „	2,50—3,00 „
„ III. „	3,50—4,00 „
„ IV. „	4,50—5,00 „
Bohnenabziehen, zweimal	0,60—0,90 „
„ viermal	0,80—1,25 „
„ und Aussuchen der kleinen Früchte	1,25—1,50 „
„ (Perlbohnen, kleine Früchte)	1,50—2,00 „

[1]) Vgl. Kalender für die Konservenindustrie, Jahrg. 1913.

Bohnenschneiden mit der Hand	2,00—2,25 ℳ
„ „ „ Maschine	0,50—0,60 „
Puffbohnen entkernen und abkeimen	1,00—1,50 „
Erbsenenthülsen (Hand)	1,50—1,75 „
Kleine Karotten ausbohren	1,20—1,30 „
Kirschen entsteinen	3,00—4,00 „
Kartoffeln schälen	0,50—0,80 „
Pflaumen, Zwetschen entsteinen	1,50—2,00 „

Bei der Aufstellung dieser Lohnsätze sind neben den örtlichen Lohnverhältnissen noch die Umstände in Betracht gezogen, ob die Arbeiten in der Fabrik von Saisonarbeiterinnen oder von Frauen und Mädchen zu Hause ausgeführt werden. Außerdem bleibt auch die mehr oder weniger große Übung in dem betreffenden Arbeitszweige nicht unberücksichtigt.

Es ist natürlich unmöglich, aus diesen angegebenen Zahlen einen Durchschnittsverdienst der Konservenarbeiter festzustellen, da die Leistungsfähigkeit derselben ganz außerordentlich schwankt. Auf eine diesbezügliche Anfrage ist dem Verfasser von mehreren größeren Fabrikanten ein jeweiliger Durchschnittsverdienst ihrer Arbeiter und Arbeiterinnen wie folgt angegeben:

Betr. Nr.	Lohnsatz pro Tag in der Saison		Lohnsatz pro Tag in der übrigen Zeit		Durchschnittsverdienst der Heimarbeiter
	männlich	weiblich	männlich	weiblich	
1	4,00	2,50	4,00	2,50	2,50
2	4,50	2,50—3,00	6,00	2,50	—
3	4,50	2,80	4,50	2,80	3,00
4	4,55	2,50—3,50	3,75	2,50	—
5	4,50	2,50	4,50	2,50	—
6	4,00	2,50	4,00	2,50	2,00
7	3,00	1,90	3,00	1,70	1,40
8	4,00	2,50	3,00	1,80	2,50
9	3,70	2,40	3,70	2,10	—
10	4,00	2,40	4,00	2,40	2,00—3,00
11	4,50	2,50	4,00	2,20	2,50
12	3,00	2,10	2,75	2,00	1,80
13	4,00	2,00	3,00	1,50	—
14	3,60	2,00	3,00	2,00	1,00—2,00
15	4,00—6,00	2,70	4,00—6,00	2,20	—
16	3,50	2,50—4,00	2,80	1,80	2,50—3,50
17	4,00	2,50	3,30	2,00	—
18	3,00—6,00	1,75	3,00—6,00	1,40	—
19	4,00	1,80	4,00	1,80	2,20

Wenn in dieser Tabelle auch nur ein kleiner Bruchteil der gesamten deutschen Gemüsekonservenindustrie berücksichtigt ist, so kann dieselbe trotzdem sehr wohl einen ungefähren Anhaltspunkt über die hier geltenden Lohnverhältnisse geben. Dies gilt um so mehr, als die letzteren in dem Mittelpunkt der Industrie also in Braunschweig, seit den letzten drei Jahren durch einen genauen Tarif zwischen den beiden Interessengemeinschaften der dortigen Arbeitgeber und Arbeitnehmer genau einheitlich geregelt sind. Dieser Tarif berücksichtigt neben den Lohnsätzen auch noch die allgemeinen Arbeitsbedingungen der gesamten Industrie. Während wir die ersteren der Genauigkeit halber wiederum tabellarisch festlegen wollen, werden wir von den letzteren nur einen kurzen Auszug aus den wichtigsten Paragraphen zu geben suchen. Die Lohnsätze sind hiernach folgendermaßen festgelegt:

Akkord- und Zeitlohn für Arbeiterinnen:

1. Spargelschälen:

I. Sorte	. . . . .	2 Pfg.	pro	Pfd.
II. „	. . . . .	3 „	„	„
III. „	. . . . .	4 „	„	„
IV. „	. . . . .	5 „	„	„

2. Erbsen werden nur im Stundenlohn verarbeitet.
3. Für Krup-, Stangen-, Wachs- und Hinrichsbohnen pro Zentner fertiger Waren:
   a) Abziehen 1,25 ℳ im ersten und zweiten, 1,30 ℳ im dritten Jahre.
   b) Abziehen und Brechen 1,75 ℳ im ersten und zweiten, 1,80 ℳ im dritten Jahre.
   c) Abziehen und Schneiden (Hand) 2,20 ℳ.
   d) Schnittbohnen im Akkord (Maschine) 60 ₰.
   e) Perlbohnen abziehen und Brechen 2,25 ℳ.
   f) Fadenlose Bohnen putzen 1,20 ℳ.
   g) Puffbohnen auslöchten und putzen, große 6,00 ℳ, kleine 8,00 ℳ.
4. Karotten ausbohren und schneiden, kleine Frucht 2,00 ℳ, große Frucht 1,10 ℳ, unsortierte 1,60 ℳ.

Alle anderen Gemüsesorten dürfen nur im Zeitlohn verarbeitet werden, welcher auf folgende Höhe festgesetzt ist:

Neu eintretende, in der Branche noch nicht beschäftigt gewesene Arbeiterinnen erhalten pro Stunde 19 ₰ im ersten, 20 ₰ im

zweiten und 21 ₰ im dritten Jahre. Jugendliche Arbeiter in allen Fällen 17 ₰ pro Stunde. Die Arbeiterinnen erhalten im allgemeinen 23 ₰ im ersten, 24 ₰ im zweiten und 25 ₰ im dritten Jahre, wenn sie bereits in einer anderen Fabrik beschäftigt gewesen waren. Für die Überstunden wird ein Aufschlag von 3 ₰, für die Sonntagsarbeit von 5 ₰ pro Stunde bezahlt. Der Lohn für männliche Arbeitskräfte beträgt 38 ₰ im ersten und 40 ₰ im zweiten und dritten Jahre. Die Arbeiter unter 18 Jahren erhalten einen Minimallohn von 30 ₰ pro Stunde, während die Verschließer mit 45 ₰ entlohnt werden. In diesem letzten Lohnsatze kommt das zum Ausdruck, was eingangs dieses Kapitels über die monotone Maschinenbedienung in Konservenfabriken gesagt wurde. Es wurde damals bereits angedeutet, daß die Arbeit der Verschließer zu den schwersten und anstrengendsten gehört, die die Konservenproduktion erfordert. Ebenso erhalten Maschinisten und Heizer den höheren Lohnsatz von 40 ₰ im ersten, 42 ₰ im zweiten und 45 ₰ im dritten Jahre. Für Überstunden und Sonntagsarbeit wird auf alle Lohnsätze 5 ₰ Zuschlag gewährt.

Eine weitere Bestimmung des Tarifes ist dadurch in sozialer Hinsicht bedeutungsvoll, daß sie eine Erleichterung der Frauenarbeit anstrebt durch Aufzählung aller schweren Arbeiten, die nicht durch Frauen ausgeführt werden dürfen.

Das Stücklohnsystem, das leicht die weiter oben beschriebenen Mißstände zur Folge hat, wird durch den 13. Paragraphen des Tarifes festgelegt. Es ist hierbei besonders Bezug genommen auf die Lohnreduktionen, die wegen erhöhter Leistungsfähigkeit der Arbeiter, allein dank dem größeren Fleiße und der Geschicklichkeit der letzteren hervorgerufen, von den Unternehmern vorgenommen werden. Dieser Tendenz steht hier die Bestimmung hindernd entgegen, daß „etwa bisher gezahlte höhere Akkordlohnsätze nicht vermindert werden dürfen“. Es ist dies keine bloß formelle Sollvorschrift, sondern dieselbe wird, soweit unsere Erfahrungen aus der Praxis reichen, aufs strengste berücksichtigt. Erweisen sich trotzdem Änderungen des Akkordsatzes durch außergewöhnliche Beschaffenheit der Waren als notwendig, so können solche nur in voller Übereinstimmung mit allen Arbeiterinnen vorgenommen werden; die oben angegebenen Minimalsätze dürfen indessen niemals unterschritten werden.

Zur Beurteilung der wirtschaftlichen Lage der Heimarbeiter sind dann weiterhin die Bestimmungen des § 17 heranzuziehen, der ihnen denselben Lohnsatz zusichert, den auch das Fabrikpersonal erhält. Eine Ergänzung hierzu bildet der § 18, der eine Überanstrengung der Heimarbeiter zu verhindern sucht, indem er vorschreibt, daß dieselben nur so viel Waren zur Verarbeitung erhalten dürfen, wie sie in einer „vernünftig bemessenen Arbeitszeit" fertigstellen können. Als Maßstab gilt hierfür die Durchschnittsleistung der Fabrikarbeiterinnen in dem betreffenden Arbeitszweige.

Zu einer allgemeinen volkswirtschaftlichen Kritik dieses Tarifes, der auf drei Jahre abgeschlossen wurde, ist folgendes zu sagen:

Seine Stücklohnsätze sind derartig bemessen, daß auch den Arbeiterinnen, die weniger Übung besitzen, immer noch ein ausreichender Durchschnittsverdienst gewährt wird. Diese Tatsache ist am besten aus der auf S. 66 aufgestellten Tabelle über den Durchschnittsverdienst der Konservenarbeiter und -Arbeiterinnen zu ersehen. Nimmt man das Mittel aus dieser Tabelle, so ergibt sich ein Gesamtdurchschnittsverdienst der Arbeiter von 3,90 ℳ, der Arbeiterinnen von 2,22 ℳ und der Heimarbeiter von 2,35 ℳ.

Wenn dieser so gefundenen Zahl auch nur die Resultate von verhältnismäßig wenigen Betrieben zugrunde gelegt sind, so kann man sie trotzdem ohne weiteres als ungefähr maßgeblich für die Verhältnisse der gesamten Braunschweiger Industrie ansehen. Doch auch von den angefragten Fabriken in anderen Gegenden Deutschlands sind Durchschnittsverdienste der Arbeiter angegeben, die nur wenig von den oben genannten abweichen.

Bei der Beurteilung dieses Lohnsatzes, der für einen Außenstehenden vielleicht nicht so hoch erscheint, wie man nach dem weiter oben Gesagten annehmen sollte, muß indessen berücksichtigt werden, daß in die einzelnen Arbeitswochen der Kampagne viele halbe und sogar volle Ruhetage fallen. Aus diesem Grunde sind auch trotz der teilweise bedeutend längeren Arbeitszeit in der Saison die Durchschnittsverdienste der Arbeiter hier nicht erheblich höher als im Winter, in welchem sich natürlich die Einhaltung einer absolut regelmäßigen Arbeitszeit durchführen läßt. Als Arbeitsarten kommen hier, wenigstens bei den größeren Fabriken, die Anfertigungen der für den nächsten Sommer nötigen

Blechdosen in Betracht. Welche Höhe der Wochenverdienst der Akkordarbeiter besonders beim Spargelschälen erreichen kann, möge man aus folgendem ersehen: Es sind aus der Praxis viele Fälle bekannt, in welchen Spargelschälerinnen pro Woche bei noch nicht einmal völlig ausgenutzter Arbeitszeit 40 bis 45, ja sogar 50 ℳ verdient haben. Dieses sind natürlich Ausnahmezahlen, deren Erreichung eine sehr große Geschicklichkeit der Arbeiterinnen voraussetzt. (Es entspricht dieses einer Tagesleistung von etwa 3 Zentner fertiggeschältem Spargel.)

In gleich genauer und einheitlicher Weise regelt der Tarif fernerhin die zeitliche Entlohnung der männlichen und weiblichen Arbeiter. Hierbei ist besonders beachtenswert, daß einmal die längere oder kürzere Tätigkeit der Arbeiter in der Branche überhaupt und dann aber auch in der gleichen Fabrik durch die betreffenden Lohnunterschiede berücksichtigt werden. Dadurch wird eine Anregung für die Arbeiter und besonders für die Saisonarbeiterinnen gegeben, ihrer Erwerbstätigkeit möglichst immer in derselben Fabrik nachzugehen. Für beide Teile, Unternehmer und Arbeiter, kann eine so angeregte Tendenz zu Regelmäßigkeit in der Beschäftigung natürlich nur von Vorteil sein, da ein längeres Zusammenarbeiten einmal die Kenntnis der jeweilig vorliegenden Verhältnisse, mit denen auf beiden Seiten zu rechnen ist, erweitern und dann weiterhin den patriarchalischen Verkehr zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer, der ja, wie oben gezeigt wurde, in der Konservenindustrie zumeist besteht, fördern wird.

Wir müssen an dieser Stelle nochmals auf die eventuell möglichen Mißstände des Stücklohnsystems, die oben im allgemeinen Teil der Arbeiterfrage ausgeführt wurden, zurückkommen. Wir haben bereits gesehen, daß die Hauptgefahr dieser Entlohnungsart für die Arbeiter, nämlich die Wiederherabsetzung des Lohnes bei vergrößerter Leistung, durch eine besondere Bestimmung beseitigt wurde. Was nun weiterhin das durch den Stücklohn hervorgerufene Hasten und Eilen anbelangt, so besteht dies natürlich in einem gewissen Maße auch in der Konservenindustrie. Ein wesentlicher Hemmungsgrund gegen diese Ausartung der Akkordarbeit ist hier aber darin gegeben, daß in den Konservenfabriken beide Lohnsysteme untereinander verteilt sind und daß außerdem jeden Tag nur ein ganz bestimmtes Quantum

Rohgemüse verarbeitet wird. Einmal durch das Hand-in-Hand-arbeiten von Zeit- und Akkordarbeiter und weiterhin durch die Aussicht, den Arbeitstag bei zu großer Leistung früher als sonst beschließen zu müssen, wird jede unsinnige Hetzerei stark beschränkt. Selbstverständlich lassen sich auch hier gegenteilige Ausnahmefälle nicht ganz vermeiden, aber diese bleiben, dank dem eigenartigen Produktionscharakter der Industrie, stets Ausnahmefälle. Das gleiche ist zu sagen von der Unterschiedlichkeit der Materialqualitäten, die den Arbeitsertrag eventuell wesentlich herabmindern könnten. Sie kommen bei den Gemüserohwaren zwar auch vor, vermögen aber im allgemeinen einen wesentlichen Einfluß auf die erreichbare Lohnhöhe nicht auszuüben.

Die allgemeine Lage der Heimarbeiter, die ebenfalls nicht unberücksichtigt blieb, soll weiter unten noch eingehender erörtert werden.

Zusammenfassend können wir also sagen, daß der Tarif der Braunschweiger Industrie mit ihren Arbeitern für beide Teile segensreich wirken wird. Für letztere dadurch, daß sie, soweit dies in der Konservenindustrie überhaupt möglich ist, in einheitlich geregelte Arbeitsverhältnisse kommen, für erstere hingegen dadurch, daß ihnen für die Gültigkeitsdauer des Tarifes alle Sorgen in bezug auf eventuelle Forderungen und Streiks ihrer Arbeiterschaft abgenommen sind. Der Erfolg eines Streiks für den einen oder den anderen Teil hängt im allgemeinen davon ab, einmal ob zur Zeit desselben besonders dringende Arbeiten zu erledigen sind, infolge von Hochkonjunktur oder natürlicher Verhältnisse (z. B. Verderben von Rohwaren), und dann in welchem Maße der Unternehmer imstande ist, durch anderes neu eingestelltes Personal den Betrieb aufrecht zu erhalten. Weiterhin ist auch eine Möglichkeit für den Unternehmer, die durch Streiks entstandenen Ausfälle durch spätere Produktionserhöhung auszugleichen, für diese Frage von Bedeutung. Alle diese Umstände gestalten sich nun bei den Verhältnissen der Konservenindustrie zu starken Waffen der Arbeiter aus, gegen welche die Unternehmer machtlos sind. Es ist für letztere fast eine Unmöglichkeit, den Ausgang einer Arbeitsniederlegung abzuwarten, weil sie durch nur wenige Tage Betriebsstörung, besonders bei herrschendem heißem Wetter, vollkommen ruiniert werden könnten; denn wenn sie auch von der Lieferung ihrer

vorverkauften Konserven ohne weiteres entbunden würden, so müßten sie doch unter allen Umständen die angelieferten Rohwaren abnehmen. Wenn trotz aller dieser für die Arbeiter äußerst günstigen Umstände bis heute noch keine ernstere Lohnbewegung und Arbeitseinstellung in der Konservenindustrie zu verzeichnen war, so muß dies unzweifelhaft ein Zeichen dafür sein, daß die Arbeitsverhältnisse hier noch zu keinen wesentlichen Klagen seitens der Arbeiter Anlaß gegeben haben. Für die Begründung dieser Tatsache kann auch nicht etwa eine Unbildung der Konservenarbeiter herangezogen werden, — ungebildete Arbeiter sind bekanntlich am schwersten zu einem Streik zu bewegen —, denn dieselben gehören zum weitaus größten Teil einer besser situierten Arbeiterklasse an.

Zum Schluß dieses Abschnittes soll noch die Heimarbeit in der Konservenindustrie einer kurzen Erörterung unterzogen werden. Dieselbe ist eine Betriebsform des sogenannten Verlagssystems, bei welchem man neben ihr noch die Werkstättenarbeit unterscheidet. Da es in unserem speziellen Falle nur auf die Heimarbeit ankommt, so wollen wir uns auch hier nur mit derselben beschäftigen. Unter der Heimarbeit versteht man im allgemeinen diejenige Betriebsform der kapitalistischen Unternehmung, bei welcher die Arbeiter in ihren eigenen Wohnungen beschäftigt werden. Wenn der Unternehmer auch gewöhnlich nicht im Besitze der Produktionsmittel ist, so bleibt er doch einheitlicher Leiter der Produktion, weil er als Kapitalist über die Rohstoffe und als Kaufmann über die Kenntnis des Warenmarktes verfügt. Das Charakteristikum der Heimarbeit ist also die Zentralisation der Produktionsleitung neben der Dezentralisation der Produktionsausführung.

Das wesentliche Unterscheidungsmerkmal der Heimarbeit von der Fabrikarbeit ist danach die Dezentralisation der Arbeit und auch der Arbeiter. Für beide Interessengemeinschaften, Unternehmer und Arbeiterschaft, hat dieses verschiedene Vor- und Nachteile. Nachteilig für den Arbeitgeber ist zunächst die ziemlich enge Grenze, die wegen der Kleinheit der Betriebe zwecks einer weiteren Intensivierung der Produktion nicht überschritten werden kann. Anschließend daran ist dann besonders die sehr erschwerte Kontrolle über die Arbeiter zu nennen, die als Entlohnungsform nur den Stücklohn zuläßt.

Demgegenüber kommen für den Unternehmer bei der Heimarbeit folgende Vorteile in Betracht. Einmal ermöglicht dieselbe eine größere Billigkeit des Betriebes, da sie die Kosten für Produktionsmittel und auch die meisten Unkosten eines Fabrikbetriebes (Beleuchtung, Heizung, Verzinsung und Amortisation der Gebäude) überflüssig macht. Dazu kommen dann noch die wesentlichen Ersparungen, die aus der für die Heimarbeiter noch sehr unvollständigen Schutzgesetzgebung resultieren. Ein weiterer Vorteil für die hausindustrielle Betriebsform entsteht neben diesen die Produktionskosten herabsetzenden Faktoren aus der größeren Beweglichkeit des Betriebes. Der Unternehmer kann bei sinkender Konjunktur denselben entweder ganz einstellen oder sich auch leicht einer anderen Branche zuwenden. Der Lasttragende ist in diesen Fällen stets der Arbeiter, da er entweder brotlos wird oder sich doch dem neuen Betrieb entsprechend andere Produktionsmittel anschaffen muß, während der Arbeitgeber keinerlei Ausgaben (Verzinsung für tote Kapitalien) hat.

Übertragen wir diese Vor- und Nachteile nun auf die besonderen Verhältnisse der Konservenindustrie, so müssen wir zunächst feststellen, daß letztere voll und ganz auch hier zur Geltung kommen. Wegen der leichten Verderblichkeit der Waren, die eine häufige, mindestens zweimal tägliche Ablieferung derselben bedingt, werden die Unkosten der Kontrolle natürlich wesentlich erhöht. Anders verhält es sich dagegen mit den Vorteilen, die die Unternehmer im allgemeinen durch die Heimarbeit erlangen. Dieselben werden für die Fabrikanten der Konservenindustrie fast durchweg illusorisch und zwar aus folgendem Grunde. Es ist eine technische Unmöglichkeit, alle Arbeiten der Konservenproduktion auf dem Wege der Heimarbeit ausführen zu lassen. Der Unternehmer muß deshalb so wie so über entsprechende Arbeitsräume und Produktionsmittel verfügen, also dieselben auf jeden Fall, ob benutzt oder unbenutzt, auch verzinsen. Es ist leicht erkennbar, daß unter diesen Umständen von einer Produktionsverbilligung durch Heimarbeit nicht mehr gesprochen werden kann.

Wenn nun trotz dieser Produktionserschwerungen, welche die Heimarbeit der Konservenindustrie verursacht, die meisten Konservenfabriken zeitweise auf dieselbe zurückgreifen, so müssen hierfür gewichtige Gründe vorhanden sein. Die Konserven-

fabrikanten haben sich ihrerseits wieder in zwei Parteien geteilt; die einen, und das ist die überwiegende Mehrheit, glauben, die Heimarbeit nicht entbehren zu können, während die anderen die gänzliche Beseitigung derselben fordern. Es wurde weiter oben gezeigt, daß das Gesetz der Konservenindustrie bezüglich der Ausdehnung der Arbeitszeit in weitem Maße entgegengekommen ist, aber trotzdem ist es möglich, daß infolge von heißem Wetter Rohwarenlieferungen verursacht werden, die eine Verarbeitung selbst in den vollkommenst eingerichteten Fabriken unmöglich machen. Es ist nun aber nicht von den Unternehmern zu verlangen, daß sie, um derartigen Eventualitäten vorzubeugen, unverhältnismäßige Vergrößerungen ihrer Betriebe vornehmen. Die Industrie, die als Saisonindustrie schon an und für sich eine verhältnismäßig unvollkommene Ausnutzung des investierten Kapitals gestattet, darf nicht noch mit derartigen Extraausgaben belastet werden. Hier muß vielmehr die Heimarbeit helfend eingreifen. Selbstverständlich wird jeder Unternehmer aus den oben genannten Gründen nur in den dringendsten Fällen Heimarbeiter heranziehen. Wegen der überaus schwierigen Kontrolle kommen weiterhin für diese Verarbeitungsart nur Rohwaren in Betracht, die sich einmal leicht auf ihre gute Zubereitung prüfen lassen, außerdem eine spätere gründliche Reinigung in der Fabrik ermöglichen und endlich, an denen durch unsachgemäße Arbeit nicht allzuviel zu verderben ist. Diese Bedingungen werden im weitesten Maße durch die Bohnen erfüllt, während sie schon bei dem Spargel, der sonst durch seine ebenfalls manuelle Zubereitung (Schälen, Sortieren) für hausindustrielle Verarbeitung geeignet wäre, große Schwierigkeiten verursachen. Es wurden denn auch im letzten Sommer in ganz Braunschweig z. B. nur etwa 330 Heimarbeiterinnen mit Spargelschälen beschäftigt, während sich diese Zahl in der Bohnenkampagne beträchtlich erhöht hatte (vgl. Tabelle S. 52).

Wenn nun trotz dieser wichtigen Gründe, die für die Heimarbeit in der Konservenindustrie sprechen, einige Fabrikanten gegen dieselbe energisch propagieren, unter dem Hinweis auf die hygienisch nicht einwandfreie Zubereitung der Gemüse bei dieser Betriebsform, so liegen hier gewöhnlich besondere Verhältnisse vor. Der Grund für die Stellungnahme dieser Unternehmer gegen die Heimarbeit ist meistens der, daß ihnen die Einstellung von Heimarbeitern infolge besonderer Verhältnisse unmöglich gemacht

ist. Sie machen aus ihrer Not eine Tugend und weisen besonders ihrer Kundschaft gegenüber darauf hin, daß sie nie Heimarbeiter beschäftigen, sondern alle Rohwaren unter Aufsicht in den Fabrikräumen zubereiten lassen.

Wir kommen nunmehr zu der Beleuchtung der Heimarbeit vom Interessenstandpunkt der Arbeiter aus. Die Vorteile, die diese Betriebsform für sie auf jeden Fall hat, ist die Gewährung einer bedeutend größeren persönlichen Freiheit. Die Arbeiter können nach eigenem Ermessen den Anfangs- und Schlußtermin der Arbeit bestimmen, nebenbei noch häusliche Arbeiten erledigen usf. Diese wenigen Vorteile werden allerdings sehr oft dadurch aufgehoben, daß den Heimarbeitern übermäßig viel Arbeit aufgebürdet wird. Die persönliche Freiheit verliert dann ihren Nutzen, wenn man doch 16 Stunden am Tage arbeiten muß, um seinen Lebensunterhalt zu verdienen. Der Unternehmer kann einen Zwang nach dieser Richtung um so leichter ausüben, als ihm von seiten der Heimarbeiter kaum ein Streik drohen wird, da dieselben wegen ihrer Abgeschlossenheit nur sehr schwer zu organisieren sind. Diese Tatsache ermöglicht weiterhin die allgemein überaus niedrige Entlohnung der Heimarbeiter, die durch das Abholen und Zurückbringen der Waren noch außerdem beträchtlich vermindert wird [1]).

Auch in diesem Punkte sind die in der Konservenindustrie vorliegenden Verhältnisse von den sonst bestehenden wesentlich verschieden. Man muß immer beachten, daß die Heimarbeit hier stets nur eine Gelegenheitsarbeit bleiben muß und deshalb auch keinem Arbeiter durch ihre noch beträchtlich erhöhte Unbeständigkeit verhängnisvoll werden kann. Die Heimarbeit in der Konservenindustrie kann den Arbeitern und besonders den Arbeiterfrauen vielmehr nur dazu dienen, ihnen im Falle augenblicklicher Arbeitslosigkeit oder auch zur Aufbesserung des Haushaltungsgeldes helfend unter die Arme zu greifen. Die Mutter kann während der Arbeit die Erziehung der Kinder ständig überwachen, ja noch mehr, sie kann die größeren derselben hierzu mit heranziehen, ohne sie irgendwie zu überanstrengen. Da, wie wir oben gesehen haben, eine Bestimmung des Braunschweiger Tarifes und außerdem auch das weiter unten besprochene neue Heimarbeiter-

[1]) Vgl. hierzu: Handwörterbuch der Staatswissenschaften, Artikel Verlagssystem.

schutzgesetz vom 1. April 1912 (vgl. S. 77) die Überbürdung der Heimarbeiter verhindert, so ist es ihr auch möglich, in jeder Weise ihren häuslichen Pflichten nachzukommen. Aus allen diesen Gründen ist es leicht begreiflich, daß sich, sobald eine Fabrik Heimarbeit ausbietet, sofort zahlreiche Personen melden, die sich gern dieser leichten Erwerbstätigkeit unterziehen.

Wenn zu Anfang dieser Erörterung erwähnt wurde, daß die Arbeiterschutzgesetze, die die Heimarbeit betreffen, noch sehr unvollständig seien, so sollte damit doch nicht eine gänzliche Hilflosigkeit der Heimarbeiter den Unternehmern gegenüber ausgesprochen werden. Die meisten Mißstände, die in früheren Zeiten durch die Heimarbeit hervorgerufen wurden, sind durch ein Gesetz vom 1. April 1912 beseitigt. Durch dieses Gesetz wurde das Verhältnis zwischen Unternehmer und Heimarbeiter folgendermaßen geregelt:

Es wurden vor allem zwei Arten von hausindustriellen Betrieben unterschieden: Familienbetriebe und einzeln arbeitende Heimarbeiter.

In den ersteren arbeiten mehrere Mitglieder einer Familie unter der Aufsicht und für das Konto des Familienoberhauptes; es ist dabei nicht nötig, daß jedes einzelne Mitglied mit dem Unternehmer einen Vertrag eingeht, sondern es genügt, wenn dieses allein durch das betreffende Familienoberhaupt geschieht. Da diese Art der Heimarbeit für die Konservenindustrie fast gar nicht in Betracht kommt, so brauchen wir uns nicht näher mit ihr zu beschäftigen.

Wichtig für die Konservenindustrie ist dagegen die vom Gesetz unterschiedene zweite Kategorie der hausindustriellen Betriebsform, nämlich die einzelnen Heimarbeiter. Das Gesetz bestimmt, daß diese zu den betreffenden Unternehmern in dem gewöhnlichen Lohnarbeiterverhältnis stehen müssen, sie arbeiten nur außerhalb der Fabrikräume. Als ihre Werkstätten gelten auch Räume, die zum Schlafen, Kochen und Wohnen dienen; außerdem auch im Freien belegene Arbeitsstätten, soweit sie eben für die betreffende Arbeit benutzt werden. Das Arbeitsverhältnis zwischen dem Unternehmer und Heimarbeiter wird nun durch das Gesetz folgendermaßen noch genauer geregelt:

Vor allen Dingen muß der Unternehmer ein genaues Wohnungsverzeichnis der von ihm beschäftigten Heimarbeiter führen und dieses der Polizeibehörde zwecks eventueller Kontrolle der Arbeiter

auf Verlangen zur Verfügung stellen. Weiterhin sollen durch eine Reihe von Schutzmaßregeln die Heimarbeiter vor Übervorteilung durch den Arbeitgeber bewahrt werden. So müssen z. B. die Lohnsätze im Abfertigungsraum zur allgemeinen Kenntnis gebracht werden bzw. ausgehängt sein. Der Heimarbeiter muß außerdem von dem Unternehmer auf dessen Kosten mit einem Lohnbuch versehen werden, aus dem wiederum die genauen Arbeitsbedingungen zu ersehen sind. Um die Heimarbeiter gegen ungerechtfertigte Zeitversäumnis beim Empfang und bei Ablieferung der Waren zu schützen, sollen vom Unternehmer zweckentsprechende Vorkehrungen getroffen werden. Er muß besonderes Hilfsabfertigungspersonal einstellen, besondere Ablieferungsräume beschaffen und dergleichen mehr. Hier gestattet das Gesetz indessen eine Einschränkung insoweit, als es den Unternehmer nur dann zu diesen Extramaßregeln verpflichtet, wenn sich dieselben ohne große Kosten in den Rahmen des bisherigen Betriebes einfügen lassen. Weitere Bestimmungen schützen dann den Arbeiter vor einer Notlage, die durch einen eventuellen Unfall während der Arbeit hervorgerufen wird. Es ist jedoch im großen Ganzen noch keine feste Schablone geschaffen, nach der dies Gesetz gehandhabt werden soll. Man hat sich vielmehr nur mit der Aufstellung eines Rahmens begnügt, der je nach den örtlichen Verhältnissen und mannigfaltigen Verschiedenheiten der einzelnen Industrien von den zuständigen Behörden auszufüllen ist. Für die Konservenindustrie im speziellen ist auf diese Weise bestimmt, daß die Heimarbeiter dem Fabrikanten einen Nachweis über den Besitz hygienisch einwandfreier Räume zur Ausführung der Arbeit bringen. Der Unternehmer hat indessen die volle Verantwortung zu tragen, wenn dies nicht zutrifft. Diese Verantwortung wird nicht aufgehoben durch eine eventuelle Kontrolle der Heimarbeiter, die von Gewerbebeamten vorgenommen wird, sondern nur dann, wenn der Arbeitgeber nachweisen kann, daß er seine Heimarbeiter durch einen besonderen Angestellten täglich mindestens einmal in ihrer Wohnung hat kontrollieren lassen. Es ist selbstverständlich, daß diese Kontrolle aus Rücksicht auf eine möglichst hygienische und sachgemäße Zubereitung der Rohwaren so streng als irgend zulässig durchgeführt wird. Die Heimarbeiter werden bei der geringsten Unsauberkeit in der Zubereitung der ihnen anvertrauten Waren rücksichtslos auf der Stelle entlassen. Die Entlassung

wird weiterhin dem betreffenden Gewerbebeamten mitgeteilt, der dadurch eine spätere Wiedereinstellung dieses Heimarbeiters in einer anderen Fabrik verhindern kann. Wenn das Gesetz so dem Unternehmer auch beträchtliche Kosten verursacht, so wird er es trotzdem begrüßen, da es ihm andererseits viele indirekte Vorteile gewährt, indem es das Mißtrauen seiner Abnehmer bezüglich einer unhygienischen Zubereitung der Konserven beseitigen hilft.

Damit kommen wir zu dem letzten Interessenstandpunkt, der bei einer vollständigen Kritik unserer Heimarbeit berücksichtigt werden muß, nämlich demjenigen der Konsumenten. Die Verbraucher der Konserven haben sehr wohl ein Recht, sich zu vergewissern, daß die von ihnen gekauften Konserven durchaus hygienisch und sauber hergestellt sind. In sehr vielen Fällen stehen nun diese Kreise der Heimarbeit in der Konservenproduktion äußerst mißtrauisch gegenüber, und lehnen den Kauf derartiger in Betracht kommender Konserven streng ab. Dieses Vorurteil ist geschaffen und wird ständig bestärkt, einmal durch die oben genannten Unternehmer, die aus privatwirtschaftlichen Interessen ihren Kunden gegenüber ausdrücklich hervorheben, daß ihre Waren nur in der Fabrik verarbeitet würden und dadurch allen hygienischen Ansprüchen vollauf genügen könnten, dann aber auch üben in dieser Beziehung die oft unsachgemäßen und laienhaften Artikel der großen Tageszeitungen keinen geringen Einfluß auf das kaufende Publikum aus, die gewöhnlich unter dem Namen „Konserven- und Volksgesundheit, Konservenvergiftungen u. a. m.“ erschreckende Darstellungen von Konservenproduktion und Konsumtion geben. Nur selten werden diese Artikel ordnungsgemäß widerrufen, wenn sie, wie dies fast durchweg geschieht, von fachmännischer Seite aus richtiggestellt werden. Wir werden indessen noch Gelegenheit haben, auf diesen Punkt näher einzugehen.

Betrachten wir nun demgegenüber die in der Praxis vorliegenden Verhältnisse, so können wir feststellen, daß eine unhygienische Zubereitung der Konserven auch bei Anwendung der Heimarbeit fast ausgeschlossen ist. Dieses wird durch folgende Tatsachen deutlich bewiesen: Zunächst kommt hierbei das rein privatwirtschaftliche Interesse des Fabrikanten in Betracht. Denn einmal würden ihm durch unsauber zubereitete Rohwaren gewiß beträchtliche Ausfälle seiner fertigen Konserven entstehen und

weiterhin würde er sich bei einem eventuellen Verderben der letzteren, die sich bereits im Handel befunden haben, vor dem Strafrichter verantworten müssen, wenn das Verderben auf Grund unhygienischer Zubereitung herbeigeführt wurde. Neben der hohen zu gewärtigenden Strafe liefe er dadurch Gefahr, die meisten seiner nun mit Recht mißtrauischen Kunden zu verlieren. Neben diesen ausschlaggebenden privatwirtschaftlichen Momenten wirken einer unhygienischen Produktion der Konserven außerdem noch die heute in allen Fabriken vorhandenen ausgedehnten Reinigungsvorrichtungen für die geputzten Gemüse entgegen, ja machen sie fast unmöglich. In einem Lande, in welchem die Nahrungsmittelkontrolle derartig streng gehandhabt wird, wie in Deutschland, kann jeder ohne Mißtrauen alle Erzeugnisse der Nahrungsmittelindustrie konsumieren.

Alle diese angeführten Momente, die für und wider die Heimarbeit in der Konservenindustrie sprechen, zeigen, daß dieselbe in ihrer heutigen Form durchaus beibehalten werden kann. Sie wird vielen Menschen Vorteile bringen, ohne andererseits wesentliche Schäden zu verursachen.

Fassen wir nun die gesamte hier behandelte Arbeiterfrage der Konservenindustrie in einer Schlußbetrachtung zusammen, so müssen wir nochmals hervorheben, daß unsere Ausführungen keinesfalls die Lage der Konservenarbeiter als ein sozialpolitisches Ideal hinstellen sollten. Ein solches wird sich aus den verschiedenen Gründen, die wir ja kennen gelernt haben, kaum jemals in dieser Industrie erreichen lassen. Vor allem steht dem die wohl niemals genau zu regelnde Arbeitszeit entgegen, die einmal doch zeitweilige Überanstrengung der Arbeiter zur Folge haben kann und außerdem auch auf den Lohn stets einen ungünstigen Einfluß ausüben muß. Da die Konservenindustrie auch in ihrer ruhigen Zeit durchweg ungelernte Arbeiter beschäftigt, so kann sie ferner niemals die hohen Löhne wie andere Qualitätsindustrien zahlen. Die Aufgabe dieses Abschnittes der vorliegenden Abhandlung sollte vielmehr nur die sein, zu zeigen, daß in einzelnen der Faktoren, welche die moderne Arbeiterbewegung hervorgerufen haben und noch fördern, bei der Konservenindustrie wesentlich bessere Verhältnisse als bei den meisten anderen Industrien vorliegen, daß sie also eben in diesen Punkten dem sozialpolitischen Ideal in der Arbeiterfrage ziemlich nahe zu kommen gestattet.

III. Abschnitt.

Die Absatzverhältnisse in der Konservenindustrie.

Im dritten und letzten Abschnitt dieses zweiten Kapitels wollen wir uns mit einer Untersuchung der Absatzverhältnisse der deutschen Gemüsekonserven befassen. Dieselben werden heute noch zum weitaus größten Teil im Inland konsumiert, da der Exporthandel für die Konservenindustrie unter den bestehenden Verhältnissen noch zu viel Schwierigkeiten bietet; dieses wird jedoch weiter unten noch auszuführen sein.

Was nun zunächst die heimischen Absatzverhältnisse der Gemüsekonserven anbelangt, so kann man feststellen, daß der Hauptkonsum derselben sich auf die größeren Städte und Industriemittelpunkte konzentriert, also auf dicht bevölkerte Gegenden, die ihren Bedarf nicht in ihrer näheren Umgebung decken können.

Das Zusammentreffen der beiden Tatsachen, einmal, daß die Konserven hauptsächlich in dicht bevölkerten Gegenden gebraucht werden, und andererseits, daß sich die meisten Konservenfabriken in eben diesen Gegenden befinden, könnte nun leicht zu der Schlußfolgerung Anlaß geben, daß die Industrie, entgegen den früher gemachten Ausführungen, in gewisser Beziehung doch durch den Arbeitsmarkt und besonders durch den Konsumplatz ihrer Produkte orientiert sei. Es muß deshalb an dieser Stelle nochmals hervorgehoben werden, daß für den Standort der Gemüsekonservenindustrie ausschließlich die Materialplatzorientierung maßgebend war. Der Transport der Rohgemüse gegenüber dem der fertigen Konserven verursacht derartige Schwierigkeiten, daß der Industrie eine Wahl zwischen den beiden Transportkostenfaktoren gar nicht überlassen bleibt; denn selbst unter den heutigen billigen und schnellen Transportverhältnissen ist es wohl besonders bei heißem Wetter, unmöglich, die Rohwaren ohne jede Qualitätsverminderung vom Produktionsort zur Fabrik zu schaffen, sobald man sie einem, wenn auch nur kurzen Eisenbahntransport aussetzen muß. Ein Gemüsebezug aus entfernteren Gegenden wird deshalb für eine Fabrik vorläufig immer noch ein Notbehelf bleiben müssen. Wenn man von diesen technischen Schwierigkeiten des bahnmäßigen Gemüsetransportes absieht, dann würden allerdings seine Transportkostenfaktoren im Verhältnis zu denen

der fertigen Konserven wesentlich niedriger sein, da bei den letzteren die Dosen, Kisten und das Wasser, das für die Konservenindustrie als Ubiquität überall vorhanden ist, den Transport naturgemäß erheblich verteuern. In diesem Falle würde dann wahrscheinlich bei der Industrie eine Konsumplatzorientierung vorhanden sein. Dieses ist aber unter den heutigen Verhältnissen ausgeschlossen, da die oben erwähnten Transportschwierigkeiten, wie schon bemerkt wurde, den Gemüsebezug aus weiteren Kreisen stark beschränken. Industriestandort und Konsumplatz lassen sich indessen doch in eine mittelbare Beziehung zueinander bringen. Der Konsumplatz orientierte zunächst den wirtschaftlichen Produktionsstandort des Gemüseanbaues (vgl. Abschnitt I des Kapitels). Diese Tendenz kam natürlich nur insoweit zur Geltung, als es der durch die Bodenverhältnisse bedingte natürliche Produktionsstandort der Gemüse zuließ. Der so bestimmte wirtschaftliche Produktionsstandort orientierte dann wiederum die Konservenindustrie. Ein deutlicher Beweis für diese Folgewirkung zwischen Konsumplatz und Industriestandortbestimmung liegt in der Tatsache, daß die ersten Konserven hauptsächlich in Braunschweig produziert, in Berlin und Frankfurt a. M. dagegen konsumiert wurden. Die Produktion wurde so bestimmt durch den in der Nähe einer Großstadt liegenden natürlichen Materialproduktionsstandort, die Konsumtion dagegen durch den größeren Bedarf zweier anderer Städte.

Abgesehen von diesen Gründen könnte die Industrie aber auch außerdem nur sehr schwer konsumplatzorientiert sein, weil nämlich die Produkte einer jeden Fabrik fast immer an sehr vielen verschiedenen Plätzen abgesetzt werden. Der Bedarf dieser einzelnen Absatzplätze kann sich für eine Fabrik sehr leicht ändern und verschieben, so daß man kaum feststellen könnte, welcher ganz bestimmte Konsumplatz gerade für die und die Fabrik maßgebend sein sollte.

Der Absatz der Gemüsekonserven wird durch den Handel bewerkstelligt; es kommen hierfür sämtliche der drei kaufmännischen Betriebsarten des Detailhandels, Klein-, Mittel- und Großbetrieb in Betracht. Ehe wir uns indessen mit den Vor- und Nachteilen, welche diese einzelnen Handlungsbetriebe der Industrie und den Konsumenten bieten, befassen, wollen wir einige allgemeine Ausführungen über den Handel geben.

Man unterscheidet hier vor allen Dingen zwischen Groß- und Kleinhandel. Der erstere ist ein Zwischenglied des Handelsbetriebes, das den Verkehr zwischen Produzent und Detailhändler vermittelt. Er kommt beim Inlandgeschäft, also dem Hauptabsatz der Gemüsekonserven nur sehr wenig zur Geltung. Der Grund für diese Tatsache liegt hauptsächlich an der heute noch nicht allzu großen Ausdehnung der einzelnen Betriebe der Industrie.

Hierdurch wird es den einzelnen Fabriken ermöglicht, sowohl mit ihren kleinen Rohwarenlieferanten als auch mit ihren verhältnismäßig zahlreichen Abnehmern unter fast völliger Ausscheidung des Zwischenhandels in direkte Beziehung zu treten. Das ganze Konservengeschäft, Rohwarenankauf und Konservenverkauf, trägt deshalb noch einen stark persönlichen Charakter, der um so mehr zum Ausdruck kommt, je kleiner die einzelnen Abschlüsse werden. Wir haben es deshalb hier in der Hauptsache mit den verschiedenen Formen des Kleinhandels zu tun, und zwar handelt es sich darum, festzustellen, welche von ihnen, Klein-, Mittel- oder Großbetrieb, speziell für den Konservenhandel die größte volkswirtschaftliche Produktivität besitzt.

Mit einem möglichst kleinen Aufwand von Mitteln, Kraft und Zeit sucht man in der heutigen kapitalistischen Wirtschaft den größtmöglichsten Erfolg zu erzielen. Dieses allgemeine Wirtschaftsprinzip heißt auf die Produktion angewendet: die Produktionskosten auf ein Minimum herabzusetzen, d. h. ein Produkt mit möglichst geringem Aufwand an Arbeit und Kapital herzustellen oder mit denselben Produktionskosten mehr und bessere Produkte zu erzeugen. Für die Konsumtion liegt dagegen die größte Produktivität in der vollkommensten Bedarfsbefriedigung, die man aus einem gegebenen Wirtschaftsgut bewirken kann. Die volkswirtschaftliche Aufgabe des Handels liegt also darin, daß er die Verbindung zwischen Produzent und Konsument mit möglichst wenig Kosten aufs schnellste, billigste und bequemste organisiert. Diese größte volkswirtschaftliche Produktivität muß nun als oberster Gesichtspunkt bei einer Beurteilung des Konservenhandels maßgebend sein. Er allein wird also den Wert oder Unwert der einzelnen Betriebsarten für unsere speziellen Fälle bestimmen.

Was nun zunächst die ganz kleinen Handlungen betrifft, die keinen vollkaufmännischen Betrieb im Sinne des Handelsgesetz-

buches haben, so muß gesagt werden, daß diese vorläufig für den Konservenbetrieb nur wenig in Frage kommen. Die Aufnahme dieses Artikels in solchen Geschäften ist aber im Interesse der Industrie sehr zu wünschen, und zwar hauptsächlich deshalb, weil hierdurch auch die unteren Bevölkerungsklassen, als Kunden dieser Geschäfte, zum Gebrauch von billigen Konserven angeregt würden. In diesen Kreisen, in welchen man natürlich nicht die teueren Preise für die Wintergemüse bezahlen kann, und in welchen man andererseits auch Konserven noch zu wenig kennt, verzichtet man einfach während der größten Zeit des Jahres völlig auf die Gemüsenahrung. Über den hohen Wert derselben wird aber noch ein späteres Kapitel Aufschluß geben. Andererseits muß man mit der Heranziehung dieser kleinen Geschäfte zum Konservenhandel sehr vorsichtig sein, da sie unter den heute vorliegenden Verhältnissen sehr leicht eine ungünstige Rückwirkung auf die Industrie ausüben könnten. Die Anzahl dieser Handlungsbetriebe ist nämlich in den letzten Jahrzehnten derart gewachsen, daß sie durchaus nicht mehr in einem gesunden Verhältnis zu dem allerdings auch zunehmenden Bedürfnis der Konsumenten steht.

Es kamen z. B.

1882	auf	jedes	derartige	Geschäft	. . . .	294	Käufer
1895	„	„	„	„	. . . .	251	„
1907	„	„	„	„	. . . .	191	„

Dabei ist aber noch zu berücksichtigen, daß sehr viele dieser 191 Käufer, die auf ein solches Geschäft nach der letzten Feststellung entfallen, ihren Bedarf an Nahrungsmitteln an ganz anderen Stellen decken. Es sei nur an die Landleute, ständigen Restaurationsgäste usw. erinnert. Wenn nun teilweise behauptet wird, daß durch eine derartige Konkurrenz die Preise herabgesetzt würden, und daß diese Zustände deshalb zu begrüßen wären, so ist diese Ansicht auf einen Irrtum zurückzuführen. So begrüßenswert eine gesunde Konkurrenz ist, welche die minderwertigen Handelsbetriebe ausschaltet, so schädlich muß sie bei übertriebener Schrankenlosigkeit auf alle beteiligten Kreise einwirken. Die hierdurch verursachten Schäden äußern sich in mehreren Tatsachen. Einmal wird die Preiskonkurrenz den Handelsgewinn der einzelnen Geschäfte so reduzieren, daß sich die Aufrechterhaltung des Betriebes nicht mehr lohnt. Die Kaufleute sind also gezwungen, sich zu einer Koalition zusammenzuschließen,

wenn sie sich anderenfalls nicht gegenseitig ruinieren wollen. Andererseits kann aber auch eine übermäßige Konkurrenz eine ungesunde Preissteigerung für die Produkte hervorrufen: Wenn das Absatzgebiet, für dessen Versorgung ein Laden vollkommen ausreichen würde, nunmehr unter zwei oder drei Konkurrenten verteilt wird, so werden auch die Handlungsunkosten und die Kosten für den Lebensunterhalt der Händler zwei- bzw. dreimal so groß. Dieses wird sich bald in einer erheblichen Verteuerung der von den Kaufleuten gehandelten Produkte zeigen, da derselbe Kundenkreis gegen früher einen nunmehr zwei oder drei Händler zu erhalten hat.

Diese Preissteigerungen werden natürlich nicht offensichtlich vor den Augen des Publikums vorgenommen, sondern kommen vielmehr allmählich indirekt durch Qualitätsherabsetzung der Waren zum Ausdruck. Bessere Waren, die früher rein gehandelt wurden, werden jetzt durch Zusätze von schlechteren Sorten entwertet, und zwar geschieht dies in einem größeren Verhältnis, als die gleichzeitige Preisherabsetzung erfolgt ist. Der Konsument glaubt jetzt billiger zu kaufen, bezahlt aber unter Berücksichtigung gleicher Qualitäten verhältnismäßig viel mehr für seine Waren als früher.

Die fortdauernde Preisdrückerei wirkt aber auch direkt auf die Industrie zurück, wenn diese gezwungen wird, zu immer billigeren Preisen zu liefern. Zunächst wird der Fabrikant den entstandenen Ausfall durch Produktionskostenverminderung auszugleichen versuchen. Ist dieses nicht mehr möglich, dann schreitet mancher Unternehmer, nur um das Geschäft zu machen, zu Qualitätsverschlechterungen. Gerade in der Konservenindustrie konnte man früher, als noch keine einheitlichen Qualitätsbestimmungen festgesetzt waren, sehr häufig derartige Fälle konstatieren. Die einzelnen Sorten wurden manchmal um mehrere Grade „hinaufrangiert“, so daß man z. B. unter der Bezeichnung Kaisererbsen in einem Dutzend Geschäften vielleicht ebensoviel verschiedene Sorten dieses Gemüses kaufen konnte. Derartige Qualitätsverschlechterungen sind nun allerdings durch die erwähnten einheitlichen Festsetzungen zwischen den Verbänden der Industriellen und Händler stark beschränkt, doch dürfte es immer noch möglich sein, durch allerlei kleine Manipulationen, wie z. B. eine weniger stramme Packung usw., eine Preisdifferenz herauszuholen.

Alle diese Qualitätsverschlechterungen, die eine Täuschung des Publikums bezwecken, sind natürlich nicht mit jenen Bestrebungen des Handels und der Industrie zu verwechseln, die durch eine billigere, wenn auch vielleicht nicht ganz so solide Massenproduktion oder durch den Ersatz natürlicher Rohstoffe durch Surrogate eine weitere Preisermäßigung herbeizuführen suchen, da hierdurch auch den weniger kaufkräftigen Konsumentenschichten ein erhöhter Konsum ermöglicht wird.

Es gibt indessen auch einige Umstände, die diese Lage der kleinen Geschäfte in einem etwas günstigeren Lichte erscheinen lassen. Unter den Ladenbesitzern befinden sich nämlich zahlreiche Invaliditäts- und Unfallrentner, die das Geschäft also gewissermaßen als Nebenbetrieb führen. Sie wenden sich gerade dieser Branche zu, weil sie glauben, daß hier keine besondere Sachkenntnis nötig sei. Nun gibt es heute allerdings viel mehr derartige Rentner als früher, und dies ist vielleicht einer der Hauptgründe für die beängstigende Zunahme dieser kleinen Geschäfte. Andererseits vermehren sich aber auch gerade diejenigen Bevölkerungsschichten, die ihren Bedarf hauptsächlich in diesen kleinen Geschäften decken (Arbeiter, kleine Beamte usw.).

Bei einer eventuellen allgemeinen Heranziehung solcher Handelsbetriebe zum Konservenvertrieb kommen für diese natürlich nur die billigsten Konserven wegen der geringen Kaufkraft des Kundenkreises in Betracht. Darin liegt eine gewisse Tendenz für die Industrie, ihre Produkte immer billiger herzustellen. Dies läßt sich unter Wahrung gleicher Qualitäten am leichtesten durch einheitliche Massenproduktion verhältnismäßig weniger Sorten erreichen. Der Grund für eine hierbei wahrscheinlich nicht eintretende Qualitätsverschlechterung liegt hauptsächlich in dem Druck, den die ausländische, besonders die amerikanische Konkurrenz auf dem Weltmarkte unserer Industrie gegenüber ausüben wird.

Die Hauptabnehmer der Konservenindustrie sind heute die mittleren und größeren Spezialgeschäfte der Nahrungsmittelbranche. Ihnen wird zwar in den letzten Jahren von den Warenhäusern in dieser Branche erhebliche Konkurrenz gemacht, doch haben sie sich im Konservenvertrieb bis jetzt noch immer am kräftigsten gezeigt. Man findet indessen vielfach die Ansicht vertreten, daß im allgemeinen die Großbetriebe wie in der Industrie so auch im Handel die Kleinvertriebe verdrängen werden.

Die Begriffe des Groß- und Kleinbetriebes im Handel dürfen keineswegs verwechselt werden mit denen des Groß- und Kleinhandels. Während letztere nur das Verhältnis zwischen Produktion, Handel, Konsumtion klarlegen, ohne zunächst noch auf den eigentlichen Umfang des Betriebes einzugehen, unterscheiden die ersteren die verschiedenen Betriebsarten im Groß- und Klein- oder Detailhandel. Der Großhändler bezieht also seine Ware vom Produzenten, ohne sie jedoch direkt an den Konsumenten weiterzugeben. Er versorgt vielmehr seinerseits wieder mehrere Detailhändler. Diese letzteren dagegen, die sowohl einen Groß- als auch einen Kleinbetrieb unterhalten können, vermitteln den Verkehr entweder direkt zwischen dem Produzenten und dem Konsumenten, oder auch eben zwischen Großhändler und Konsument. Die Unterscheidung zwischen den Groß- und Kleinbetrieben liegt also einzig und allein in dem Betriebsumfange. Man kann hier durch Gegenüberstellung nebenstehende Merkmale der beiden Betriebsarten feststellen [1]).

Für die Begründung der Tendenz, daß die Großbetriebe auch im Handel die Kleinbetriebe verdrängen, führt man nun folgende Tatsachen ins Feld, die sich aus dieser Gegenüberstellung ergeben:

Vor allen Dingen kommt die Überlegenheit des Großbetriebes in der weit besseren Kapitalkraft und der leichter möglichen Arbeitsteilung dem Kleinbetrieb gegenüber zum Ausdruck. Weiterhin ist ihm bei verhältnismäßig geringerem Mietzins eine vorteilhaftere Raumausnutzung möglich, und endlich kann er sowohl den Ein- als auch den Verkauf weit besser organisieren als der Kleinbetrieb. Im Einkauf kommt hauptsächlich der billigere Engrosbezug, im Verkauf dagegen die vollkommenere Versorgung jedes einzelnen Käufers ausschlaggebend in Betracht. Berücksichtigt man dann noch, daß der Kleinkaufmann vermöge seiner geringeren Fachbildung weit weniger als der Leiter eines Großbetriebes imstande ist, eine genaue, allen beteiligten Parteien gerecht werdende Kalkulation aufzustellen, so glauben damit die Anhänger des Großbetriebes, dessen entschiedene Überlegenheit vom privatwirtschaftlichen sowohl als auch vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus erwiesen zu haben.

---

[1]) Vgl. Johann Friedrich Schär, Handelsbetriebslehre, Berlin 1911.

Großbetrieb	Kleinbetrieb
Ausreichendes Eigen- und Fremdkapital.	Kleines Eigenkapital, schwierige Erlangung von Fremdkapital.
Arbeitskräfte sind beliebig zu vergrößern.	Hauptarbeitskraft eigene Person, keine oder nur wenig Arbeitskräfte.
Rationelle Arbeitsteilung möglich.	Keine oder nur unvollkommene Arbeitsteilung.
Lager und Geschäftsumfang je nach Bedarf und Konjunktur, beliebig ausdehnbar.	Konjunkturausnutzung nur schwer möglich, da gewöhnlich eine feste Kundschaft den Bedarf bestimmt.
Alle Betriebsfaktoren (Arbeit, Kapital, Kredit usw.) sind auf das zweckmäßigste und rationellste auszunutzen.	Rationelle Ausnutzung der Betriebsfaktoren nicht möglich.
Er ist im Kapital verankert, das stets neue leitende Kräfte heranziehen kann; Tod oder Ausscheiden eines Leiters rufen deshalb gewöhnlich keine großen Veränderungen hervor.	Die persönlichen Qualitäten des Inhabers sind ausschlaggebend. Seine Leitung ist eine Existenzfrage für das Geschäft.
Der Betriebsertrag fällt zumeist nicht den im Betrieb tätigen Personen, sondern dem Geschäftskapital (Aktionären, Gesellschaftern) zu.	Der Betriebsertrag ist im wesentlichen Arbeitslohn des Unternehmers.
Er ist hauptsächlich kapitalistischer Natur.	Er ist vorwiegend individualistischer Natur.

Man kann indessen demgegenüber aber auch einige Tatsachen anführen, die die Konkurrenzfähigkeit der kleineren Betriebe und damit ihre Existenzberechtigung vollauf erweisen. Diese Vorzüge, die wir im folgenden kurz betrachten wollen, kommen nun ganz besonders beim Konservenvertrieb zur Geltung.

Das ganze Nahrungsmittelgeschäft und hervorragend der Konservenhandel wird ohne Zweifel stets ein gewisses Vertrauen des Käufers zum Händler voraussetzen. Der Käufer verlangt vor allem fachmännisch individuell bedient zu werden. Der kleinere Kaufmann ist nun sehr wohl imstande, den einzelnen Spezialwünschen seiner verhältnismäßig kleinen Kundschaft nachzukommen, indem er seinem Lieferanten wiederum spezialisierte Aufträge überweist. Ein sehr großer Wert wird von den Kunden auch auf die An-

passungsmöglichkeit ihres Händlers an ihre Bequemlichkeit gelegt. Sie können in einem Geschäft, dessen Inhaber ihre besonderen Geschmacksrichtungen kennt, leicht eine Bestellung durchs Telephon machen, eine Auswahlsendung von Mustern und Proben beanspruchen, ohne gezwungen zu sein, auf jeden Fall vielleicht nicht zusagende Waren zu kaufen. Eine derartige Anpassung an die Besonderheiten, Gewohnheiten und Launen des Kunden kann aber nur durch ein genaues Charakterstudium seitens des Geschäftsleiters erreicht werden, und dieses wiederum ist natürlich nur bei einem verhältsnismäßig kleinen Kundenkreis möglich. Diese genaue Kenntnis der Bedürfnisse der Konservenkonsumenten wird dadurch für die Industrie bedeutungsvoll, daß es den Händlern schon lange vor dem eigentlichen Verbrauch der Konserven möglich ist, ihren Lieferanten entsprechende Direktiven für die Produktion geben zu können. Der Handel wird so zu einem sehr genauen Barometer für den jeweiligen Bedarf an Konserven, der heute noch bezüglich der einzelnen Sorten außerordentlich verschieden ist. Eine Produktion ohne diese Richtlinie würde deshalb für den Fabrikanten ohne Zweifel stets ein gewisses Risiko zur Folge haben.

Die Nachteile, welche die hier betrachteten mittleren Handelsbetriebe den Großbetrieben gegenüber für die Konservenindustrie haben, liegen hauptsächlich in den für die ganze Industrie typischen Vorabschlußgeschäften. Sowohl der Rohgemüseankauf, als auch der Fertigfabrikateverkauf wird bereits, wie wir schon weiter oben bemerkten, vor der Ernte und Produktion abgeschlossen. Über die Maßnahmen, die zur Beseitigung der Schäden dieser Vorabschlüsse zu ergreifen sind, wird noch an anderer Stelle ausführlich gesprochen werden.

Neben diesen mittleren Nahrungsmittelgeschäften kommen für den Konservenvertrieb besonders in den letzten Jahren noch die Warenhäuser in Betracht. Man ist in Fachkreisen bis heute noch zu keiner Einigung über die Zweckmäßigkeit oder Unzweckmäßigkeit des warenhausmäßigen Konservenverkaufs gekommen, und deshalb dürfte an dieser Stelle ein Versuch notwendig sein, durch eine genaue Gegenüberstellung der Vor- und Nachteile welche diese Großbetriebe des Kleinhandels der Konservenindustrie bieten, diese Frage zu entscheiden.

Bekanntlich führten die Warenhäuser von jeher am liebsten Artikel, die eine große Anziehungskraft auf das kauflustige Publi-

kum ausübten. Hierfür kamen in erster Linie Lebensmittel in Frage, denn keine Hausfrau scheut selbst einen weiten Weg, wenn sie um ein paar Pfennige billiger kaufen kann. Billigkeit können die Warenhäuser ja nun durch ihren meist enormen Großeinkauf und durch Ausnutzung besonderer Gelegenheiten wie kaum eine andere Handlung bieten. Man kann indessen zwischen den Vertriebssystemen der Warenhäuser und Spezialgeschäfte folgende wesentliche Unterscheidungsmerkmale feststellen. Bei den letzteren kommt der Kunde in den Laden, um etwas ganz Bestimmtes zu kaufen. Der Händler sucht diese seine Kundschaft durch reelle Bedienung und manchmal auch durch etwas Reklame zu gewinnen und sich zu erhalten. Ganz anders gehen die Warenhäuser vor: Diesen kommt es zunächst darauf an, einen Kauflustigen überhaupt einmal in die Verkaufsräume zu locken, was in den meisten Fällen durch übergroße Reklame (sogenannte billige Wochen u. dgl.) oder auch durch eine raffinierte Auslage geschieht. Zu letzterem Zweck eignen sich nun gerade die Konserven hervorragend, denn sie lassen sich ohne großes Risiko bequem lagern und erfordern außerdem auch keine besondere Sachkenntnis der Verkäufer. Den einen Fehler, den sie haben, um nicht als vollkommener Lockartikel gelten zu können, nämlich den, daß ihr Inhalt nicht ohne weiteres dem Auge sichtbar ist, wußten die Warenhäuser bald durch möglichst auffällige Etiketten zu beseitigen. Ist der Kunde — es handelt sich bei Warenhauskäufern fast ausschließlich um Frauen, und dies ist, wie wir gleich sehen werden, ein ausschlaggebender Faktor — aber einmal im Laden, so sucht man in geschickter Weise darauf hinzuwirken, daß er viel mehr kauft, als wie er eigentlich beabsichtigt hatte.

Diese Spekulation auf die durch glänzende Auslage erhöhte Kauflust des Publikums gründet sich auf die Psychologie der Frauen, die in solchen Fällen ja bekanntlich den äußeren Lockungen weit leichter unterliegen als die Männer.

Ist diese Art von Konservenverkauf für die Industrie sowohl als auch für die Konsumenten nun vorteilhaft oder schädlich? Man kann diese Frage vorerst nach beiden Richtungen hin beantworten.

Ohne Zweifel werden die Konserven durch derartige billige Massenverkäufe populär, wie durch kaum eine andere Maßnahme.

Diese Tatsache läßt sich am besten erkennen, wenn man den enormen Umfang betrachtet, den die Umsätze der Warenhäuser in Konserven heute bereits angenommen haben: Die größten Berliner Häuser führen beständig etwa 60 bis 80 Sorten Gemüsekonserven auf Lager; ihr jährlicher Umsatz in diesem Artikel dürfte bereits weit über eine halbe Million betragen[1]).

Daneben bietet ein Warenhausgeschäft auch vom rein privatwirtschaftlichen Standpunkt aus betrachtet für den Fabrikanten mancherlei Vorteile. Während dieser seine kleinen Abnehmer jedes Jahr bereisen muß, um nach langwierigen Debatten über alle möglichen Sonderwünsche derselben ihnen seine Waren unter oft ungünstigen Zahlungsbedingungen (lange Kreditgewährung, Ratenzahlung u. dgl.) zu verkaufen, bieten ihm hierin die Warenhäuser wesentliche Erleichterungen. In sehr vielen Fällen kauft nämlich der betreffende Rayonchef die nötigen Konserven direkt am Produktionsplatz, und zwar fast immer gegen bar. Selbstverständlich können ihnen die Fabrikanten bei einem derartigen glatten Geschäft weit billigere Angebote machen als den kleineren Händlern, und die Warenhäuser ihrerseits können die Konserven wieder verhältnismäßig viel billiger an die Konsumenten weitergeben. Neben den privatwirtschaftlichen Vorteilen für die Industrie, deren Absatzmarkt und Ausdehnungsmöglichkeit auf diese Weise erweitert werden, bietet ein solcher Konservenvertrieb auch in volkswirtschaftlicher Hinsicht Vorzüge, indem er die Produkte wegen geringstmöglicher Verteuerung durch den Handel zu einem Volksnahrungsmittel qualifiziert. Es muß hierbei natürlich immer ein vernünftiger solider Handel vorausgesetzt werden. Die Warenhäuser haben indessen bald nach Aufnahme der Konserven gezeigt, daß sie nicht gewillt waren, einen solchen zu gewährleisten.

Die Konserven wurden, wie wir oben gesehen haben, zuerst von den Warenhäusern nur als Lockartikel geführt und dementsprechend ohne Nutzen verkauft. Es muß allerdings berücksichtigt werden, daß dieses „Weitergeben ohne Nutzen“ bei ihnen schon einen ungefähren Aufschlag von 20 Proz. auf die Einkaufspreise bedingt, denn dieses entspricht den Unkosten, mit denen die Warenhäuser zu rechnen haben. Als man nun später aber an-

[1]) Vgl. Dr. Käthe Lux: „Studien über die Entwickelung der Warenhäuser in Deutschland“.

fing, die Konserven auch als gewinnbringenden Handelsartikel zu führen, nahmen die Warenhauseinkäufe für die Industrie eine bedenkliche Form an. Wenn der Konservenhandel für erstere rentabel werden sollte, so durfte dies, ihrem Verkaufsprinzip gemäß, natürlich nicht durch eine, wenn auch noch so geringe Preiserhöhung der Waren herbeigeführt werden. Man mußte daher einen anderen Ausweg finden, um die an und für sich schon bedeutend größeren Unkosten den kleineren Geschäften gegenüber, die für dieses Konto etwa 10 Proz. ansetzen müssen, auszugleichen. Die Warenhäuser suchten also den Preisunterschied auf die Industrie abzuwälzen, und in diesem Bestreben kamen ihnen denn auch viele Fabrikanten infolge ihrer übermäßigen ungesunden Konkurrenz untereinander auf halbem Wege entgegen. Der Bedarf wurde in den meisten Fällen bei kleinen, wenig kapitalkräftigen Fabriken gedeckt, die alle möglichen Zugeständnisse machten, um überhaupt etwas zu verkaufen und noch dazu unter so günstigen Zahlungsbedingungen. Auf diese Weise ist es vorgekommen, daß einige Warenhäuser die Gesamtproduktion solcher kleinen Fabriken für sich in Anspruch nahmen. Teilweise wurden dieselben auch durch Kreditgewährung von den Warenhäusern abhängig gemacht und diese zur Lieferung verpflichtet. Sie konnten jetzt den betreffenden Fabrikanten Preise anbieten, die in vielen Fällen noch nicht einmal die Herstellungskosten der Produkte deckten. Hierbei kam ihnen außerdem noch die teilweise sehr mangelhafte kaufmännische Bildung der Betriebsleiter zugunsten, die eine solide, richtige Preiskalkulation der Produktion vollkommen unmöglich machte. Der Fabrikant wurde auf diese Weise gezwungen, entweder jährlich große Kosten in seinem Betriebe zuzusetzen, oder aber den übermäßig billigen Preis durch Qualitätsverschlechterung, Hinaufrangieren der betreffenden Sorten und dergleichen Manipulationen auszugleichen. Dieses alles wurde um so leichter ermöglicht, als sich zu dieser Zeit noch keine handelsüblichen Qualitätsbezeichnungen und Dosengrößen eingebürgert hatten. Nachgewiesenermaßen wurden denn auch teilweise in Warenhäusern Konserven geführt, die gerade eben an die Grenze des durch die Nahrungsmittelgesetzgebung nicht Verbotenen streiften[1]).

[1]) Der Verfasser stützt sich bei dieser Angabe teils auf eigene Erfahrung aus der Praxis, teils auf zahlreiche Informationen aus Fachkreisen.

Es ist selbstverständlich, daß solche Konserven auf das konsumierende Publikum oft geradezu abschreckend wirken mußten und nur aufs neue das schon fast geschwundene Mißtrauen diesen Nahrungsmitteln gegenüber hervorrufen konnten. Dies wirkt um so bedauerlicher, als viele Hausfrauen, die einmal schlechte Konserven gegessen haben, nur schwer davon zu überzeugen sind, daß es auch bessere Waren gibt. Man hält sich bei einer Beurteilung zwar immer die schlechte Qualität, niemals aber den Schleuderpreis vor, der diese Konserven fast noch billiger macht, als frisches unzubereitetes Gemüse.

Dieser letztere Übelstand ist nun allerdings heute zum größten Teil beseitigt, da die meisten Warenhäuser jetzt für stramme Packung und tadellose Qualität Garantie leisten. Es werden den Kunden außerdem von sämtlichen zum Verkauf angebotenen Konserven Proben in offenen Gläsern gezeigt. Wenn auch dadurch das Mißtrauen der Konsumenten und damit die daraus folgende beträchtliche indirekte Schädigung der Industrie beseitigt wurde, so dürfte diese Forderung nach einwandfreier Qualität der Waren auf die mit Warenhäusern arbeitenden Fabriken in pekuniärer Hinsicht nur noch einen ungünstigeren Einfluß ausüben.

Das Bedenklichste bei diesen durch die Warenhäuser herausgebrachten zu kleinen Preisen ist aber, daß sie nicht nur auf die beteiligten Kreise beschränkt blieben, sondern nach kurzer Zeit den gesamten übrigen Konservenhandel und damit die ganze Industrie in Mitleidenschaft zogen. Zunächst wurden infolge der überaus billigen Warenhausangebote auch die alt eingeführten Nahrungsmittelgeschäfte gezwungen, ihre Preise ebenfalls entsprechend herabzusetzen, denn es wurde weiter oben schon erwähnt, daß selbst Hausfrauen, die nicht allzu genau rechnen brauchen, nur ungern für irgendwelche Nahrungsmittel an einer Stelle ein paar Pfennige mehr ausgeben, als wie sie an einer anderen bezahlen mußten.

Diese nötigen Reduzierungen konnten naturgemäß von den betroffenen Geschäften nur zu einem kleinen Teil getragen werden und wurden deshalb fast ausnahmslos auf die Industrie abgewälzt. Solche Abwälzungen hatten zwar ihr Gutes, indem sie nämlich oft einen begrüßenswerten Druck auf die Produktionsverbilligung in der Industrie ausübten, ließen aber dagegen auch oft Geschäfte zustande kommen, die keine gesunde Basis hatten.

Die Gegenüberstellung der Vor- und Nachteile, welche diese beiden Handelsbetriebe der Industrie sowohl als auch der Konsumtion bieten, zeigt, daß zunächst die Warenhäuser sehr wohl geeignet sind, den Verkehr zwischen der Konservenindustrie und ihren Konsumenten zu vermitteln, denn sie sind hervorragend imstande, durch ihre großen Massenan- und -verkäufe, die von wirksamer Reklame unterstützt werden, die Konserven in einem Maße populär zu machen, wie dies unter den heutigen Verhältnissen von keiner anderen Vertriebsart erreicht werden kann. Selbstverständlich muß ein gesunder Handel zwischen Produzent und Warenhaus vorausgesetzt werden. Aber auch bei diesem können letztere von der Industrie schon wesentlich billiger kaufen als die kleineren Abnehmer, weil sie ja einmal keinen Kredit der Fabrikanten in Anspruch nehmen und weil sie weiterhin auch eine bedeutend einfachere Produktion und Expedition ermöglichen. Für die Warenhäuser kommen naturgemäß hauptsächlich die billigen Konserven in Betracht, die zwar heute auf die Rentabilität der Industrie im allgemeinen noch verhältnismäßig wenig Einfluß haben, die aber andererseits auf Grund ihrer Billigkeit im höchsten Maße geeignet sind, ein gutes Volksnahrungsmittel zu werden.

Die Kolonialwaren- und Delikatessengeschäfte zeigen dagegen eine unbedingte Überlegenheit im Konservenhandel, sobald es sich um den Vertrieb besserer Sorten handelt. Die Gründe hierfür liegen in den zahlreichen Spezialansprüchen, die, wie oben gezeigt wurde, unsere kaufkräftigen Konsumenten fast immer an die zu kaufenden Waren stellen; und die hier erforderliche individuelle und fachmännische Bedienung läßt sich eben nur durch kleine Spezialgeschäfte mit einem beschränkten festen Kundenkreis ermöglichen.

Für die Industrie ist die Produktion und der Absatz dieser besseren Konserven aber heute noch eine unbedingte Lebensfrage. Die Herstellung dieser Produkte ist außerdem auch in weit größerem Maße als die der billigen Waren geeignet, eine weitere Qualitätsverbesserung in der gesamten Industrie und damit auch in dieser Branche eine erhöhte Konkurrenzfähigkeit Deutschlands auf dem Weltmarkte zu gewährleisten.

Eingangs dieses Abschnittes wurde bereits darauf hingewiesen, daß der Exporthandel für die deutsche Gemüse-Konservenindustrie heute noch eine nur sehr geringe Bedeutung hat. Wenn sich

während des riesigen Aufblühens unserer gesamten Volkswirtschaft in den letzten Jahrzehnten gerade dieser Industriezweig auf dem Gebiete des Außenhandels nicht entsprechend entwickeln konnte, so liegen dem hauptsächlich zwei Tatsachen zugrunde: Einmal ist, wie wir soeben gezeigt haben, der Inlandsmarkt für den Konservenabsatz noch derartig erweiterungsfähig, daß viele Fabrikanten vorläufig überhaupt noch nicht an die Aufnahme des größere Risiken und auch größere Kenntnisse erfordernden Exportgeschäftes denken können, denn bei ihrer durch die zu kleinen Rohwarenlieferungen schon von vornherein beschränkten Produktion sind sie oft kaum imstande, ihre alten Abnehmer voll und ganz zu befriedigen. Aber noch eine andere Schranke stellt sich einem internationalen Konservenhandel entgegen, die eine weit größere Bedeutung hat als die oben angeführten Gründe: es sind dies die überaus hohen Zollsätze und andere Grenzschwierigkeiten, die die einzelnen Kulturstaaten voneinander trennen.

Es wird von den eingeführten Gemüsekonserven folgender Zollsatz erhoben:

Europa.

a)	Belgien	15 Frcs. für 100 kg
b)	Bulgarien	50 „ „ 100 „
c)	Cypern	10 Proz. des Wertes
d)	Deutsches Reich	10—50 ℳ pro 100 kg je nach Wert
e)	Finnland	100 finn. M. für 100 kg
f)	Frankreich, Generaltarif	24 Frcs., Mindestt. 16 Frcs.
g)	Griechenland	20 ka für 100 kg
h)	Großbritannien	frei
i)	Italien	12 Lire für 100 kg
k)	Niederlande	25 Gulden für 100 kg
l)	Norwegen, Höchsttarif	0,50 Kr. „ 100 „
	„ Mindesttarif	0,40 „ „ 100 „
m)	Österreich-Ungarn	120 „ „ 100 „
n)	Portugal	200 Reis „ 100 „
o)	Rumänien, Generaltarif	50 Lei „ 100 „
	„ Vertragstarif	45 „ „ 100 „
p)	Rußland	4 Rubel für 1 Pud Rohgew.
q)	Schweden	15 Proz. des Wertes
r)	Schweiz	30 Frcs. für 100 kg
s)	Serbien, Höchsttarif	120 Dinar „ 100 „
	„ Mindesttarif	60 „ „ 100 „
t)	Türkei	11 Proz. des Wertes

Amerika.

a)	Argentinische Republik	0,12 Pesos für 1 kg
b)	Bolivien	25 Proz. des Wertes
c)	Brasilien	40 „ „ „
d)	Chile	25 „ „ „
e)	Columbien	0,7 Pesos für 1 kg
f)	Ecuador	30 Centavos für 1 kg
g)	Honduras	0,10 Pesos für ½ kg
h)	Kanada, Britischer Vorzugstarif	0,01 Dollar für 1 kg
	„ Franz. Vertragstarif	0,01 „ „ 1 „
	„ Mitteltarif	0,01½ „ „ 1 „
	„ Generaltarif	0,01½ „ „ 1 „
i)	Mexiko	0,18 Pesos „ 1 „
k)	Neufundland	35 Proz. des Wertes
l)	Nicaragua	etwa 100 „ „ „
m)	Salvador	0,30 Pesos für 1 kg
n)	Uruguay	0,30 „ „ 1 „
o)	U. S. A.	2½ Cent für 1 Pfd.

Australien.

a)	Australischer Bund	20 Proz. des Wertes
b)	Deutsch-Neuguinea	10 „ „ „
c)	Neuseeland	30 „ „ „
d)	Papua	5 „ „ „

Asien.

a)	Britisch-Ostindien	5 Proz. des Wertes
b)	Ceylon	5½ „ „ „
c)	China	etwa 0,054—0,118 Haikuan Taels für 1 Dtzd. 1/1 Dosen
d)	Franz. Hinterindien	wie Frankreich
e)	Japan	7,90 Jen für 100 kg
f)	Niederl. Ostindien	6 Proz. des Wertes
g)	Philippinen	1 Dollar für 100 kg

Afrika.

a)	Ägypten	8 Proz. des Wertes
b)	Deutsch-Ostafrika	10 „ „ „
c)	Deutsch-Südwestafrika	frei
d)	Kamerun	10 Proz. des Wertes
e)	Marokko	12 „ „ „
f)	Britisch-Südafrika	15 „ „ „
g)	Togo	10 „ „ „

Daß derartig hohe Zollsätze von unseren heutigen billigen Gemüsekonserven kaum noch getragen werden können, ist leicht erkennbar. Verschärft werden diese Zollschranken aber außerdem

noch durch gewisse Schwierigkeiten, die von einzelnen Ländern der Konserveneinfuhr bereitet werden. Diese Maßnahmen, welche teilweise zu direkten Verhinderungsmaßregeln für den Konservenimport ausgewachsen sind, bestehen meistens in einer übermäßig scharfen Nahrungsmittelkontrolle, der die Zollwaren unterworfen werden müssen. Es ist z. B. vorgekommen, daß sämtliche Dosen zu öffnen waren, ehe sie die Grenze passieren durften. Oder es wurde von dem betreffenden Importstaate der Herstellungsfirma ein behördlicher Nachweis abverlangt darüber, daß die Waren nicht gefärbt seien, ein Nachweis, der sich natürlich niemals erbringen läßt.

Wenn trotz aller dieser Exporterschwerungen und trotz der auch in den anderen Kulturstaaten stetig fortschreitenden Entwickelung der betreffenden eigenen Konservenindustrien unser Gemüsekonservenexport in den letzten Jahren einen den vorliegenden Verhältnissen entsprechenden großen Aufschwung nehmen konnte, so ist dies wiederum ein Zeichen für die hervorragende Qualität der deutschen Erzeugnisse. Leider war es nicht möglich, die genauen Ausfuhrziffern weder nach den einzelnen Exportländern, noch auch der Gesamtausfuhr zu erhalten, da in der deutschen Handelsstatistik keine besondere Rubrik für Gemüsekonserven geführt wird, diese werden vielmehr unter der Tarifnummer 219 b (Dosen- und Gläserkonserven aller Art außer Getränken) registriert. Es soll deshalb hier von zahlenmäßigen Angaben abgesehen werden, da dieselben doch nur Irrtümer hervorrufen könnten. Einem ungefähren Überblick über diese Tabelle kann man indessen entnehmen, daß der deutsche Konservenexport sich während der letzten sieben Jahre reichlich verdoppelt hat. Eine besonders vermehrte Einfuhr deutscher Konserven weisen vor allem Frankreich und Österreich auf, trotzdem gerade im ersteren als dem Geburtsland der Konservenindustrie dieselbe sehr hoch entwickelt ist. In England ist der Verbrauch deutscher Konserven trotz der zollfreien Einfuhr ziemlichen Schwankungen unterworfen, ähnlich liegen die Absatzverhältnisse in Rußland und Belgien.

Von den außereuropäischen Ländern kommen für den deutschen Konservenexport zunächst die Kolonien in Betracht. Daneben bieten dann auch noch Brasilien, Niederländisch-Indien und Argentinien ständig sich erweiternde Absatzgebiete.

Nach diesen Ausführungen über die heute bestehenden Verhältnisse in unserem Konservenexport dürfte nun vor allem die Frage interessieren, nach welcher Richtung eine Änderung der jetzigen Zölle bei den neuen Handelsverträgen von 1917 zu wünschen wäre. Wenn auch die Industrie heute noch überwiegend durch das Inlandsgeschäft in Anspruch genommen wird, und wenn andererseits durch die hohen Zölle auch die Konserveneinfuhr beschränkt und damit eine internationale Konkurrenz fast ausgeschaltet ist, wenn also, zusammenfassend gesagt, ein privatwirtschaftliches Bedürfnis der Industrie nach niedrigeren Zöllen vorläufig noch nicht vorliegt, weil ihr die volle Ausnutzungsmöglichkeit derselben fehlt, so muß trotzdem eine wesentliche Herabsetzung der Zölle letzten Endes auch ohne Zweifel in ihrem Interesse liegen, denn der erweiterte Absatzmarkt und die schärfere internationale Konkurrenz werden sicher auf ihre fortschreitende Ausbildung zu einer hochwertigen Qualitätsindustrie und auf die weitere Herabsetzung ihrer allgemeinen Produktionskosten einen starken Einfluß ausüben.

Man darf indessen in der Verminderung der Zollsätze aber auch nicht zu weit gehen, da es berücksichtigt werden muß, daß unsere heimische Industrie in der Herstellung gewisser Konservensorten infolge der ungünstigeren Arbeits-, Boden- oder Klimaverhältnisse niemals mit dem Auslande wird konkurrieren können. Diese Teile der Industrie, welch letztere uns in ihrer nationalen Bedeutung für eventuelle vom Ausland unabhängige Kriegsverproviantierung und dergleichen mehr vollständig erhalten bleiben muß, dürfen durch solche Zollermäßigungen aber nicht dem Untergange preisgegeben werden.

Unsere Gemüsekonservenindustrie, die, als Ganzes genommen, sehr wohl der internationalen Konkurrenz auf dem Weltmarkte gewachsen ist, bedarf also trotzdem eines gewissen Schutz- und Erziehungszolles zu ihrem weiteren Aufblühen und Fortbestehen, und nach diesen Gesichtspunkten werden die Handelspolitiker bei der Festsetzung der neuen Konserven- und Gemüsezölle zu entscheiden haben.

Drittes Kapitel.

Die Kartellfrage in der Konservenindustrie.

Die ganze Struktur unseres heutigen Wirtschaftslebens basiert auf der Koalition. Alle großen technischen und wirtschaftlichen Erfolge sind Produkte eines mehr oder weniger engen Zusammenarbeitens von vielen Menschen. Schär[1]) vergleicht die Koalition in ihrem Verhältnis zu den einzelnen Wirtschaftssubjekten sehr treffend mit den Naturkräften Zentrifugal- und Zentripetalkraft: Wie durch das Zusammenwirken der beiden Kräfte der Lauf der Weltenkörper bestimmt wird, so verhält es sich auch mit dem heutigen Wirtschaftsleben. Der Zentrifugalkraft entsprechen die ganz verschiedenen individuellen Eigenschaften, Fähigkeiten und Bestrebungen der Menschen, die, wie die einzelnen Himmelskörper im Weltenraum durch die Zentripetalkraft, hier durch die alles verbindende Koalition oder das Zusammenarbeiten verbunden werden. Wie ein Weltenkörper ohne die Zentripetalkraft eines großen Mittelpunktes, so würde auch das Wirtschaftsindividuum ohne jede Koalition ein „Atom, ein Nichts“ bleiben.

Schon in den ersten Anfängen der menschlichen Wirtschaftsgeschichte hat sich die Koalition geltend gemacht. Sie ist mit der Verfeinerung der Kultur fortgeschritten und hat heute bereits eine Höhe erreicht, die das Einzelindividuum oft nur noch als ein willenloses Rad im Uhrwerk der gesamten Wirtschaftsmaschine erscheinen läßt. Je intensiver die Wirtschaft und je größer die Bedürfnisse sind, um so enger ist auch der Zusammenschluß, die Konzentration der wirtschaftlichen Einzelkräfte. Nur dadurch ist es möglich geworden, allen den hohen Anforderungen, die an die heutige gesellschaftliche Produktion gestellt werden, zu genügen.

Es liegt im Wesen der Koalition, daß sie immer mehr oder weniger die Selbständigkeit ihrer einzelnen Glieder beschränkt. Diese Tendenz kommt natürlich um so schärfer zum Ausdruck, je mehr die früheren isolierten Wirtschaften zu einem geschlossenen Gesamtbetriebe zusammengezogen werden. In den engsten Koalitionen, die wir heute kennen, endigt diese Aufgabe der Selb-

---

[1]) Vergleiche Prof. Johann Friedrich Schär: Allgemeine Handelsbetriebslehre.

ständigkeit in einem völligen Aufgehen des einzelnen Wirtschaftsbetriebes in der Gesamtheit.

Worin liegen nun die Gründe, welche die Menschen bewegen können, ihre sonst über alles geschätzte Freiheit und Selbständigkeit aufzugeben? Alle die verschiedenen Anlässe, die irgend eine Koalition hervorgerufen haben, lassen sich wohl immer auf ein oberstes Bestreben der einzelnen Wirtschaftssubjekte zurückführen: auf die Ausschaltung der Konkurrenz. Diese Behauptung wird gestützt durch die Beobachtung, daß weitaus die meisten Koalitionen in Zeiten wirtschaftlichen Tiefstandes zustande gekommen sind, wenn sinnlose Konkurrenz der Produzenten untereinander eine Anzahl von ihnen zu ruinieren drohte. Selbstverständlich wurde derartigen Zusammenschlüssen, die eine bessere Wahrung der Interessen ihrer Mitglieder herbeizuführen suchten, von den anderen beteiligten Interessengemeinschaften immer ein mehr oder weniger großer Widerstand entgegengesetzt; so konnte man oft feststellen, daß ein Kartell die Gründung mehrerer anderer zur Folge hatte. Ein Zusammenschluß der Produzenten rief z. B. häufig einen solchen der Händler und teilweise auch der Konsumenten hervor. Da nun die letzteren beiden Arten von Koalitionen, die Zusammenschlüsse der Händler und der Konsumenten den ersteren der Produzenten gegenüber bis jetzt immer noch, verhältnismäßig schwach blieben — die Ursache hierfür liegt in der zu großen Vielseitigkeit ihrer Zusammensetzung, die koalitionserschwerend wirkt —, so hat man diese oft als rein preiserhöhende und konsumerschwerende Einrichtungen vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus als unbedingt verwerflich bezeichnet. Wenn nun auch die Produzentenvereinigungen zunächst das alleinige Bestreben haben, nur ihre Interessen, und zwar, wenn nicht anders möglich, auf Kosten der Abnehmer, zu wahren, so werden wir doch sehen, daß sie sehr wohl zugleich auch für die letzteren vorteilhaft werden können. Diese Tendenz wird hauptsächlich geschaffen und gefördert durch größte Vereinheitlichungen, weitgehendste Arbeitsteilung und dadurch ermöglichte äußerste Verbilligung des Produktionsprozesses.

Ein deutscher Großindustrieller hat einmal geäußert, man könne die Vollkommenheit einer Industrie an der Innigkeit ihres Zusammenschlusses erkennen. Diese Behauptung muß zwar einige Einschränkungen erfahren, ist aber im großen und ganzen ohne

Zweifel richtig, denn unsere höchsten Qualitätsindustrien weisen bekanntlich die engsten Koalitionen auf.

Legt man diesen Maßstab nun an die deutsche Gemüsekonservenindustrie an, so wird man zu dem Resultat kommen, daß dieselbe noch sehr entwickelungsfähig und -bedürftig sein muß; die Gemüsekonservenindustrie steckt denn auch trotz ihrer letztjährigen technischen Fortschritte besonders in wirtschaftlicher Beziehung noch arg in den Kinderschuhen. Der Grund für diese Tatsache ist in den besonderen Verhältnissen der Industrie zu suchen. Die Konservenfabrikanten sind heute noch zum großen Teil verhältnismäßig kleine Unternehmer, die oft gar keine oder doch eine viel zu geringe kaufmännische Ausbildung erfahren haben, sie vermögen noch immer nicht die Schäden zu erkennen, die ihre gegenseitige unvernünftige Konkurrenz ihnen verursacht. Anderenfalls wären derartige Geschäfte, wie sie z. B. häufig mit Warenhäusern abgeschlossen werden, nicht denkbar (vgl. Kapitel I, Absatz 3). Oft sind sie vielleicht auch gar nicht imstande, ihre Produktionskosten richtig zu veranschlagen und dementsprechend die Preise ihrer Produkte festzusetzen. Bedenkt man außerdem noch, daß die Qualitäten und Sorten der Konservenindustrieprodukte heute noch außerordentlich verschieden sind, so ist es leicht begreiflich, daß in der Konservenindustrie bisher nur sehr lockere Verbände entstehen konnten, die zwar, wie gleich zu zeigen sein wird, auch schon mancherlei Gutes für die Industrie erwirkt haben, die aber trotzdem von einem festen Zusammenschluß, wie es z. B. ein allgemeines Produktionskartell sein würde, sehr weit entfernt sind, und die deshalb auch kaum eine durchgreifende Lösung der heutigen brennenden Fragen in der Industrie herbeizuführen imstande sein dürften.

Der erste Zusammenschluß in der Industrie entstand als reiner Abnehmerverband der Fabrikanten. Schon damals zeigten dieselben, daß sie gegen jede Art von Koalition eine sehr große Abneigung hatten. Nachdem nämlich im Jahre 1885 von den Rohwarenproduzenten im Herzogtum Braunschweig eine Interessengemeinschaft, der Gemüsebauverein, ins Leben gerufen war, konnte derselbe durch seinen einheitlichen Willen, dank der übergroßen Konkurrenz der Fabrikanten untereinander, fast 10 Jahre lang einseitig den Rohgemüsemarkt beherrschen. Erst im Winter 1894/95 sahen sich die letzteren nach einer völligen Mißernte

ebenfalls gezwungen, sich ihrerseits zusammenzuschließen, um ein Gegengewicht gegen den übermächtig werdenden Gemüsebauverein zu haben. Es entstand damals der „Verein der Konservenfabrikanten Braunschweigs und Umgebung“, der auch heute noch maßgebend für die gesamte deutsche Industrie ist. Als die Fabrikanten durch ihren Verein ihre ursprügliche Aufgabe, nämlich auch ihrerseits auf die Bestimmung der Preise und Lieferungsbedingungen für die Rohgemüse mitzuwirken, gelöst hatten, versuchten sie durch den Verein ihre Interessen auch auf anderen Gebieten zu vertreten. Ohne Zweifel hat diese Interessengemeinschaft der Konservenfabrikanten sowie auch die bald nach seiner Gründung entstandenen anderen Verbände der Industrie (Verein Deutscher Konservenfabrikanten, Verein Süddeutscher Konservenfabrikanten, Verein Märkischer Konservenfabriken und Verein Brandenburgischer Konservenfabriken) für die Industrie viel Gutes geschaffen. Es sei an dieser Stelle nochmals an die Gestattung der längeren Arbeitszeit für die Konservenfabriken durch den Bundesrat erinnert, die fast ausschließlich den vereinten Bemühungen der genannten Verbände zu danken ist. Ein weiteres großes Verdienst speziell des „Vereins der Konservenfabrikanten Braunschweigs und Umgebung“ ist es, daß er im Jahre 1912 in der früher beschriebenen Weise die Arbeiterfrage in der Braunschweiger Industrie durch den weiter oben erörterten einheitlichen Arbeitstarif mit dem „Verband der Fabrikarbeiter Deutschlands“ (Verwaltungsstelle Braunschweig und Umgebung)“ geregelt und damit in dieser Beziehung vorbildlich für die ganze übrige deutsche Gemüsekonservenindustrie gewirkt hat.

Das dritte Arbeitsgebiet, das für die Verbände der Industrie in Betracht kam, nämlich die Regelung der Absatzverhältnisse, ist 1912 in Angriff genommen. In diesem Jahre wurden zwischen den gesamten Interessenverbänden der Konservenindustrie einerseits und denen der Kolonialwarenhändler andererseits unter Vermittelung zahlreicher Handelskammern Bestimmungen festgesetzt, die eine genaue Qualitäts- und Quantitätsbezeichnung der einzelnen Gemüsesorten vorschrieben. Es entstanden so für die ganze Industrie gleichmäßige Sortenbezeichnungen und außerdem die vorher so viel umstrittene Normaldose von 900 ccm Inhalt. Es wurde bereits im dritten Kapitel, Abschnitt 3, gezeigt, welche Schäden aus dem Fehlen dieser beiden Begriffe entstehen konnten

und in welcher Weise dadurch alle beteiligten Kreise in Mitleidenschaft gezogen wurden. Daneben haben dann noch die Lieferungs- und Zahlungsbedingungen eine genaue Regelung erfahren; und dieses war ebenfalls um so mehr zu begrüßen, als vorher auch in dieser Beziehung ganz unhaltbare Zustände geherrscht hatten. Nach zuverlässigen Informationen aus Fachkreisen waren die Fabrikanten häufig gezwungen, ihren Abnehmern unsichere und ganz unverhältnismäßig lange Kredite einzuräumen. Selbst bei durchaus zahlungsfähigen Kunden soll es vorgekommen sein, daß dieselben, nur weil es allgemein üblich war, ihre Konservenlieferanten erst nach Regelung aller anderen Verbindlichkeiten bezahlt haben. Wenn diese Angaben wahrscheinlich auch etwas übertrieben sind, so zeigen sie doch klar, welche anarchischen Zustände infolge der ungesunden Konkurrenz der Fabrikanten auf diesem Gebiet geherrscht haben.

Bald sollte sich indessen zeigen, daß die bestehenden Koalitionen vollständig unzulänglich waren, um auch nur eine annähernde Lösung der brennenden Preisfrage herbeizuführen. Man hatte schon seit mehreren Jahren jeweils sogenannte Mindestpreise festgesetzt, d. h. Preise, unter denen kein Mitglied des betreffenden Vereins irgend welche Verkäufe vornehmen dürfe. Ein größeres Fiasko als diese Bestimmung hat wohl kaum je eine Festsetzung irgend eines Interessenverbandes erfahren, denn es ist fast immer vorgekommen, daß Mitglieder, natürlich möglichst geheim, nicht nur unter den festgesetzten Mindestpreisen, sondern sogar nach wie vor unter ihren eigenen Herstellungskosten verkauft haben, nur um das Geschäft zu machen, einen Konkurrenten aus dem Sattel zu heben. Bezeichnend für die Häufigkeit derartiger Vergehen der Vereinsmitglieder ist es, daß dieselben fast auf jeder Versammlung gerügt werden mußten. Ein Fabrikant charakterisierte dieses einmal sehr treffend auf der Hauptversammlung des „Vereins Deutscher Konservenfabrikanten“ vom 5. März 1907 in folgender Weise: „Ich möchte die Herren an jene Bauersfrau erinnern, die die Eier, die ihr selbst 15 Pfennige kosteten, für 5 Pfennig pro Stück verkaufte und das mit den Worten motivierte: Die Masse muß es bringen.“ Selbstverständlich mußten derartige Verkäufe sofort unmittelbar auch auf die anderen Fabriken, die sonst die Bestimmungen eingehalten hätten, zurückwirken. Alle wurden wiederum gezwungen, ihren Abnehmern Preisermäßi-

gungen zuzugestehen, die oft kein gesundes Geschäft aufkommen ließen. Und dieses wiederholt sich seit bereits mehreren Jahren jährlich in demselben Maßstabe. Es hat unter den vorliegenden Verhältnissen deshalb gar keinen Zweck, immer neue Mindestpreise festzusetzen, denn dieselben schädigen geradezu die soliden Unternehmungen, indem sie sie zunächst ins Hintertreffen den anderen Fabrikanten gegenüber bringen.

Diese Zustände allein, d. h. nur die Preisfestsetzungen, würden schon genügen, um vom Interessenstandpunkt der Industrie aus eine feste Koalition in derselben zu rechtfertigen. Wir werden aber weiter unten außerdem noch auf einige andere in den heutigen Verhältnissen liegenden Übelstände zurückkommen, die ebenfalls nur durch ein absolut solidarisches Vorgehen der Fabrikanten abgestellt werden können.

Warum hat sich nun trotz des in der Konservenindustrie zweifellos vorhandenen großen Bedürfnisses bis heute noch keine feste Organisation durchgesetzt? Um diese Frage beantworten zu können, müssen wir zunächst auf eine, bereits in Kap. I, 1 festgestellte Tatsache, nämlich auf die eigentümliche Verteilung der verschiedenen Unternehmungsformen in der Konservenindustrie zurückgreifen, die ihre ganze Struktur charakterisieren. Wir haben damals gefunden, daß sich die Unternehmungsformen in der Gemüsekonservenindustrie folgendermaßen verteilen:

Einzelunternehmungen	231
Gesellschaft m. b. H.	37
Eingetragene Genossenschaft m. b. H.	11
Aktiengesellschaft	9
Kommanditgesellschaft	3

Es muß an dieser Tabelle der überaus hohe Prozentsatz der Einzelunternehmungen auffallen. Diese Tatsache erklärt sich aus folgenden hier vorliegenden Verhältnissen:

Die Konservenindustrie ist, wie bereits des öfteren betont wurde, eine überaus vielseitige Qualitätsindustrie. Jede größere Unternehmung fabriziert hunderte von verschiedenen Sorten und Größen ihrer Produkte, und auch diese wieder müssen unzähligen verschiedenen Spezialwünschen der Kundschaft angepaßt werden. Der Grund für diese Forderung der Konsumenten liegt in der Psychologie der Deutschen. Während der Amerikaner z. B. leicht bereit ist, seine Bedürfnisse denen seiner Mitmenschen anzupassen

und dadurch die Massenproduktion der Konsumartikel mit folgender ihm wieder zugute kommender Verbilligung zu fördern, beansprucht der kaufkräftige deutsche Konsument in den meisten Fällen eine durchaus individuelle, seiner persönlichen Geschmacksrichtung gerecht werdende Bedienung, selbst wenn er genau weiß, daß dadurch der Konsum wesentlich verteuert wird. Der Berliner Vertreter verlangt z. B. nach Möglichkeit eine andere Ware als der Münchener. Der Münchener eine andere als der Frankfurter usw.

Es ist nun leicht begreiflich, daß eine so bedingte individuelle Produktion genaue Fachkenntnis, sowie ein intensives Mitarbeiten des Unternehmers im Betriebe erfordert. Dazu kommt, daß, wie bereits weiter oben gezeigt wurde, jegliche Arbeitsteilung in der Konservenindustrie nur in sehr beschränktem Maße möglich ist.

Diese beiden Tatsachen, die das persönliche Unternehmertum besonders stark hervortreten lassen, haben wohl in der Hauptsache bisher die Entstehung von Riesenbetrieben in der Form von großen Gesellschaftsunternehmungen, wie sie in Amerika in dieser Branche bereits bestehen, verhindert. Der individuelle Einfluß des fachkundigen Betriebsleiters ist in der Konservenindustrie heute noch zu groß, um einen Betrieb existenzfähig zu erhalten, der über seine Aufsichtssphäre hinauswächst. Hieraus erklärt sich also die Konkurrenzfähigkeit der zahlreichen kleinen und kleinsten Konservenfabriken. Es ist nun nicht weiter verwunderlich, daß es in vielen Fällen solchen kleinen Unternehmern an der vollkommenen kaufmännischen Bildung mangelt, die unbedingt erforderlich ist, um die Absatzverhältnisse des Weltmarktes und die eigene Produktion genau beurteilen zu können.

Kommen wir nach diesen Ausführungen nun auf die Frage zurück, welche Umstände bis heute die Entstehung eines fest organisierten Zusammenschlusses in der Konservenindustrie verhindert haben, so vermögen wir die im folgenden angeführten Gründe leicht zu verstehen.

Zunächst stellen sich einer Kartellbildung die Interessengemeinschaften der anderen mit der Konservenindustrie in Beziehung stehenden Parteien entgegen, also Rohgemüseproduzenten und Händler, da sie in einem solchen teilweise eine Bedrohung ihrer Existenz sehen. Dieser Widerstand hat indessen keine große Bedeutung, da er ja bei fast allen Kartellen hervorgetreten ist und immer verhältnismäßig leicht überwunden werden konnte.

Eine größere hemmende Wirkung übt dagegen auf eine Kartellbildung bereits die überaus große Mannigfaltigkeit der Produktenqualitäten aus. Schon die angelieferten Rohwaren sind je nach Ort und Zeit der Ernte qualitativ sehr verschieden; und außerdem hat wohl jeder Fabrikant gewisse Spezialitäten, d. h. gewisse besondere Zubereitungsmethoden, die auch aus selbst gleichen Rohwaren verschiedene Konserven zu fabrizieren gestatten. Selbstverständlich erschweren derartige Unterschiede der Produkte eine einheitliche Wertbeurteilung, die eine Hauptvoraussetzung für eine feste Organisation ist, außerordentlich.

Die Hauptschwierigkeiten, die sich einer Konvention in der Konservenindustrie entgegenstellen, liegen aber in dem überaus großen Widerstande vieler Industrieller selbst. Ist es an und für sich schon schwer, etwa 200 Fabrikanten in eine Organisation zu bringen — und diese Zahl ist nötig, um einen festen Zusammenschluß zu gewährleisten —, so wächst dieser Faktor ganz außerordentlich, wenn man speziell die deutschen Konservenfabrikanten betrachtet. Von diesen werden besonders häufig Konkurrenzgründe gegen eine Koalition ins Feld geführt; auf bindende Preisvereinbarungen z. B. wollen sich viele nicht einlassen, da ein Unternehmer anscheinend dieselben Waren zu Preisen herausbringen kann, die der Konkurrenz unbegreiflich sind. Liegt in solchen Fällen nicht von vornherein eine falsche Kalkulation vor, was, wie schon mehrmals betont wurde, durchaus nicht selten vorkommt, so lassen sich diese Preisunterschiede fast immer auf gewisse Qualitätsverschlechterungen zurückführen. Der eine färbt seine Konserven, wo es sonst nicht üblich ist, der andere setzt Surrogate zu, um die schlechtere Verarbeitung seiner Ware der Beurteilung der Konsumenten zu entziehen usw. Kurz, die Fabrikanten wollen also auf jeden Fall die zu einer Schleuderkonkurrenz notwendige Ellenbogenfreiheit behalten. Es ist eigentümlich, daß sich viele Industrielle selbst nach erlittenen schweren Schäden von dieser Ansicht und diesen Bestrebungen nicht frei machen können; der Grund dafür liegt wohl meistens in der oben geschilderten unzulänglichen theoretischen Fachbildung so vieler Konservenfabrikanten, die kaum die ökonomische Seite ihres eigenen Betriebes, viel weniger die der gesamten Industrie übersehen können.

Es wird nun im folgenden zu untersuchen sein, ob einmal alle diese in der Industrie vorhandenen Mißstände überhaupt durch

eine enge Koalition zu beseitigen sind und welche Form dieselbe zur Erreichung der größten Wirkung haben müßte.

Der erste Teil der Frage wird direkt durch die bisher erzielten Erfolge der bereits bestehenden Interessenverbände der Industrie auf diesem Gebiete ohne Zweifel im bejahenden Sinne beantwortet. Die einzelnen heute noch im vollen Maße vorhandenen Übelstände würden, wie in den später folgenden Ausführungen zu zeigen sein wird, zunächst gemildert und allmählich ganz abgestellt werden, soweit dies natürlich die besonderen technischen Verhältnisse zulassen.

Was nun die Form des erforderlichen Zusammenschlusses anbelangt, so kommt dafür wohl nur ein Kartell in Betracht. Ein Kartell ist ein „Zusammenschluß selbständig bleibender Unternehmer zwecks monopolistischer Beherrschung des Absatzmarktes“ (vgl. Liefmann, Kartelle und Truste). Für die Konservenindustrie wichtig und unbedingt erforderlich ist dabei die fortbestehende Selbständigkeit der Unternehmer, und diese Notwendigkeit zeigt auch sofort, welche Kartellform gewählt werden müßte. Man unterscheidet Gebietskartelle, Preiskartelle und Produktions- oder Beteiligungskartelle. Alle diese drei Formen weisen ihrerseits wieder eine niedere und höhere Form auf. Während in der ersteren dem einzelnen Unternehmer eine einfache Beschränkung in bezug auf den Absatz, die Preisfestsetzung und die Produktionstätigkeit auferlegt wird, findet bei der letzteren eine Verteilung des Gesamtangebotes, der Gesamtnachfrage und auch wohl des Gesamtgewinnes statt. Die Kartelle niederer Ordnung bestehen also nur aus Verträgen, die zwischen den einzelnen Unternehmern abgeschlossen sind, und haben keine konkreten Organe. Die anderen dagegen erfordern ein solches besonderes Organ, eine Verkaufsstelle, Verwaltungsstelle, gewöhnlich Syndikat genannt, dieses wieder wird meistens in Form einer besonderen Gesellschaftsunternehmung mit womöglich fiktivem Kapital errichtet. Musterbeispiele hierfür sind das Kohlensyndikat und der Stahlwerksverband.

Diese Form, die hauptsächlich für Massenprodukte mit wenig Qualitätsunterschieden geeignet ist, kommt für die Konservenindustrie wegen der überaus verschiedenen Ansprüche der Konsumenten mit daraus folgender ebenso vielseitiger individueller Produktion nicht in Frage.

Aus demselben Grunde wird man bei einem Konservenkartell der niederen Form auch von einem Gebietskartell absehen müssen. Die Konserven sind heute noch zu wenig eingeführt, so daß ein Konsument, der nicht das von ihm verlangte Fabrikat bekommt, leicht ganz auf einen Kauf verzichtet. Ein Gebietskartell ist vielleicht durchzusetzen, wenn später eventuell infolge gewisser Produktionsvorschriften (z. B. Verbot des Zusatzes von Surrogaten usw.), die auf gesetzlichem oder vertragsmäßigem Wege zur Geltung gebracht werden, und durch weitere technische Fortschritte eine gleichmäßigere Produktion und damit qualitativ wenig verschiedene Produkte geschaffen sind. Produktionskartelle der Konservenindustrie ihrerseits könnten deshalb zwar die Qualität, niemals aber die Quantität der Produktion regeln, da diese in der Gemüsekonservenindustrie ja stets in weitestem Maße vom Wetter abhängig bleiben wird.

Demnach käme für die Konservenindustrie unter den heutigen Verhältnissen fast ausschließlich ein Preiskartell in niederer Form in Betracht.

Selbstverständlich werden nun gerade die hier vorliegenden großen Qualitätsunterschiede einheitlichen Preisfestsetzungen große Schwierigkeiten machen. Es ist indessen anzunehmen, daß sich dieselben infolge der sofort einsetzenden Wechselwirkung zwischen den beiden Faktoren bald erheblich verringern werden. Wir kommen damit nun zu den Aufgaben, die ein Kartell der Konservenindustrie in privat- und volkswirtschaftlicher Hinsicht zu lösen hätte. Zunächst scheint es, daß zwischen diesen beiden Interessenstandpunkten ein unüberbrückbarer Gegensatz besteht, nämlich unbedingt zu erwartende allgemeine Preiserhöhung auf der einen und Forderung möglichst billiger und gleichmäßiger Versorgung der Konsumenten auf der anderen Seite. Es wird sich indessen zeigen, daß ein Kartell unter dem Druck der in- und ausländischen Konkurrenz sehr wohl beiden Parteien gerecht werden kann und muß.

Nachdem nun zunächst jährlich entsprechende feste Preise aufgestellt sind, so ist damit schon ein Hauptfaktor der früheren ungesunden Konkurrenz beseitigt. Dieses wird ohne Zweifel auf die Industrie in technischer und wirtschaftlicher Hinsicht einen wesentlichen Einfluß ausüben. Früher konnte jeder verhältnismäßig schlechte Waren durch entsprechende Preisreduktion ver-

kaufen, jetzt, wo das nicht mehr der Fall ist, werden sich alle anstrengen, um in ihrem Betriebe technisch sowohl als auch organisatorisch ökonomisch ihr Bestes zu leisten. Sie würden anderenfalls bei zu schlechter Qualität ihrer Produkte nicht mehr konkurrenzfähig bleiben. Jeder Unternehmer wird zu diesem Zwecke bestrebt sein, seine technische und kaufmännische Fachbildung auf die größtmöglichste Höhe zu bringen, und dadurch allein würden dann weiterhin schon viele der oben geschilderten Mißstände aus der Industrie mehr oder weniger verschwinden. Eine solche Preisfestsetzung muß demnach auf die Gesamtproduktion der Konservenindustrie unbedingt qualitätsverbessernd und produktionsverbilligend wirken. Ist auf diese Weise einmal ein festes Preiskartell zustande gekommen, so ist damit die Basis für eine Organisation der Fabrikanten gegeben, die auch anderen außerhalb des Preisgebietes liegenden Mißständen der Industrie erfolgreich entgegentreten kann. Wir denken hierbei vor allen Dingen an eine durchaus notwendige einheitliche Neuregelung der Absatzverhältnisse in bezug auf Bestellung und Lieferung der Konserven. Zur besseren Orientierung sollen an dieser Stelle nochmals die Vorgänge des An- und Verkaufsgeschäftes gekennzeichnet werden: Im Winter Vorankauf der Rohgemüse der nächsten Ernten, im Frühjahr Vorverkauf der noch nicht produzierten Konserven; alles zu festen Preisen, die durch kein besonderes Ernteresultat beeinflußt werden können, bei deren Festsetzung vielmehr eine Normalernte vorausgesetzt wird. Die Dispositionsfähigkeit der Fabrikanten in bezug auf Produktion und Lieferung wird außerdem noch erschwert durch einen eigentümlichen Handelsgebrauch, der sich im Verkehr zwischen Produzenten und Abnehmern leider sehr eingebürgert hat. Der letztere kauft nämlich im Frühjahr nicht etwa bestimmte Mengen von jeder Sorte, also z. B. für 1000 ℳ Stangenspargel, für 500 ℳ Suppenspargel, für 300 ℳ Erbsen und für 600 ℳ Bohnen, sondern gibt vielmehr einen sogenannten Blankoauftrag von 2400 ℳ, dessen genaue Spezifikation er sich bis unmittelbar vor den jeweiligen Ernten der einzelnen Gemüsesorten vorbehält. Schon bei einer genauen Einhaltung dieses Termines seitens des Händlers muß ein derartiges Geschäft dem Fabrikanten natürlich enorme Schwierigkeiten in bezug auf seine Dispositionsfreiheit auferlegen. Der Termin wird nun aber in den meisten Fällen keineswegs eingehalten. Es kommt dagegen häufig

vor, daß der Produzent seine Abnehmer drei- bis viermal mahnen muß, um endlich gegen Schluß der Kampagne die genaue Spezifikation des Auftrages zu erhalten.

Es liegt nun nahe, die Frage aufzuwerfen, ob sich diese Vorverkäufe mit allen ihren Schäden nicht überhaupt gänzlich entbehren lassen. Zur Beantwortung derselben ist es nötig, ihre Vor- und Nachteile einander gegenüber zu stellen. Die Gründe, welche für die Vorverkäufe sprechen, sind folgende:

1. Da viele Fabrikanten ihre Dosen selbst herstellen und da die Weißblechwerke eine lange Lieferzeit beanspruchen, so ist es vorteilhaft, wenn man frühzeitig weiß, wie groß der Bedarf für die künftige Kampagne ist. Die Fabrikation der Dosen erfordert außerdem die Kenntnis der von den einzelnen Dosensorten anzufertigenden Menge.

2. Die Vorabschlüsse sind auch für die Gemüseproduzenten nötig, weil diese als meist kleine Landwirte nicht das Risiko eines unsicheren marktmäßigen Verkaufes tragen können. Sie müssen außerdem bei der verschiedenartigen Bestellung ihrer Felder viele Faktoren berücksichtigen, die eine genaue Kenntnis der Ernteverkäufe voraussetzt.

3. In der Konservenindustrie wechseln Tage angestrengter Arbeit mit solchen, an welchen wenig oder gar nichts zu tun ist. Es ist deshalb für den Fabrikanten sehr vorteilhaft, wenn er eine einigermaßen gleichmäßige Verteilung der Arbeit vornehmen kann. Dieses wird ihm durch die Vorverkäufe ermöglicht, indem sie ihm gestatten, seine Reisenden während der Kampagne im Betriebe zu beschäftigen. Fänden die Verkäufe der Konserven erst während oder kurz nach der Ernte statt, so wäre in diesen Zeiten ein doppeltes Personal nötig, das einige Monate später fast vollständig beschäftigungslos würde.

4. Der Fabrikant kann, wenn er seine Produkte bereits vor ihrer Herstellung verkauft hat, die einzelnen Kommissionen und Spezialwünsche seiner Kunden berücksichtigen und sich schon monatelang auf die Expedition vorbereiten. Die nötigen Etiketten, die Versandkisten usw. können bestellt werden und dergleichen mehr.

Noch dringender als diese erscheinen aber folgende Gründe, die ebenfalls für die Vorverkäufe sprechen:

5. Der Bedarf in den einzelnen Sorten und Packungen kann nur durch Vorverkäufe bestimmt werden. Der Fabrikant muß sich nach den Bedürfnissen des Konsums richten, und diese Bedürfnisse nach verschiedenen Sorten schwanken beim konsumierenden Publikum mehr, als man glaubt. Es hängt dies in der Hauptsache von der mehr oder weniger starken Kaufkraft der Konsumenten ab. In Jahren steigender Konjunktur werden bessere Sorten und größere Packungen verlangt, als in Jahren allgemeinen Tiefstandes. Der Handel erkennt aber die kommenden Bedürfnisse sehr genau und kann der Industrie schon frühzeitig entsprechende Direktiven geben. Der Fabrikant seinerseits vermag nun wieder einen Einfluß auf die Qualität seiner Rohwaren auszuüben; er kann z. B. seine Erbsen dicker oder dünner abernten lassen, kann Schnitt- oder Brechbohnen verarbeiten usw.
6. Die Vorverkäufe vermindern das Risiko der Industriellen, denn anderenfalls läuft der Unternehmer Gefahr, unter Umständen für seine Produkte keinen Absatz zu finden. Mehrere derartige Zufälle würden kleinere und mittlere Betriebe, die nicht sehr kapitalkräftig sind, ruinieren und dies wäre im Interesse der Industrie nicht zu wünschen.

Diesen unverkennbaren Vorteilen, welche die Vorverkäufe der Gemüsekonservenindustrie bieten, steht nur ein einziger Nachteil gegenüber, der aber dafür um so schwerwiegender ist: Es steht nämlich außer jedem Zweifel, daß alle Vorverkäufe mehr oder weniger gewagte Spekulationen sind. Der Fabrikant muß kaufen und verkaufen, ohne eine Ahnung zu haben, wie die Ernte ausfallen wird; jegliche Ausnutzung der Konjunktur ist ihm deshalb unmöglich gemacht.

Auch der Gemüseproduzent muß mit Verlust arbeiten, wenn er z. B. für eine knappe Ernte nur den gewöhnlichen Durchschnittspreis bekommt. Dieses letztere ist besonders klar hervorgetreten nach den Mißernten von 1911 und 1912. Die Bauern bekamen damals für das wenige geerntete Gemüse kaum die Saatkosten bezahlt; die Fabrikanten mußten dagegen unter unverhältnismäßig großen Opfern Gemüse aus Holland zukaufen, auch

wieder, weil eine Fabrik durch eine solche Manipulation der Konkurrenz gegenüber zunächst einen Vorteil erringen und ihrer Kundschaft etwas Besonderes bieten wollte. Es ist selbstverständlich, daß derartige Ausfälle von allen Betroffenen durch eine allgemeine Erhöhung der Durchschnittspreise ausgeglichen werden müssen. Man sieht also, daß die Vorverkäufe, wenn auch indirekt, doch ohne Zweifel produktionsverteuernd wirken, denn die Fabrikanten und Unternehmer könnten sich mit einem geringeren Durchschnittsverdienst begnügen, wenn sie nicht derartigen Eventualitäten ausgesetzt wären.

Die Gegenüberstellung der Vor- und Nachteile der in der Konservenindustrie üblichen Vorverkäufe zeigt, daß eine radikale Entscheidung, Beibehaltung der heutigen Verhältnisse oder gänzliche Beseitigung dieser Geschäfte, nicht möglich ist. Es soll deshalb versucht werden, an dieser Stelle einen anderen Ausweg anzugeben, der geeignet sein dürfte, allen beteiligten Parteien gerecht zu werden.

Die Verträge zwischen Gemüseproduzenten und Fabrikanten einerseits und zwischen Fabrikanten und Händlern andererseits werden in genau derselben Weise und zu derselben Zeit abgeschlossen wie bisher. Der grundlegende Unterschied von dem jetzigen Handel würde dagegen der sein, daß vorerst noch keine Preise festgelegt werden dürfen. Diese würden sich vielmehr in folgender Weise regulieren: Sobald der Ertrag der Ernte zu bestimmen ist, also vielleicht nach Ablauf der Hälfte derselben, werden die Preise für die Rohgemüse zwischen den Gemüsezüchtern und den Fabrikanten bzw. zwischen deren Verbänden aufgestellt. Diese Festsetzung erfolgt nun, um jede jetzt eventuell zutage tretende Meinungsverschiedenheit von vornherein auszuschließen, genau nach einem vorher (zur Zeit der Hauptabschlüsse) aufgestellten Schema, welches mit mathematischer Genauigkeit den Durchschnittsertrag der gesamten jeweiligen Ernte für die Preise zugrunde legt. Die Kartellpreise für die Fertigfabrikate ergeben sich daran anschließend nach einem entsprechend ähnlichen Schema dann von selbst. Zur besseren Orientierung möge folgendes Beispiel dienen: Der Fabrikant A kauft im Januar vom Landwirt B zu einem noch nicht bestimmten Preis 10 Morgen Erbsen; gleichzeitig wird vereinbart, daß der Preis für den Fall einer normalen Ernte, also etwa 40 Ztr. pro Morgen, 10 ℳ pro Zentner betragen

soll. Werden indessen nur 30 Ztr. pro Morgen geerntet, so erhöht sich der Preis der Erbsen auf 10,50 ℳ pro Zentner. Bei einer Ernte von 50 Ztr. pro Morgen sinkt er auf 9,50 ℳ.

Es kann natürlich nicht Sache des einzelnen Fabrikanten sein, derartige Verträge mit allen seinen Lieferanten abzuschließen. Dieses wird vielmehr die Aufgabe der beiden in Betracht kommenden großen Interessengemeinschaften sein, die bei der Ernteberechnung den Gesamtdurchschnittsertrag berücksichtigen, der innerhalb des in Frage kommenden Bezirkes, also z. B. Nordwestdeutschlands, pro Morgen erzielt wurde. Selbstverständlich lassen sich auch bei diesem System gewisse Benachteiligungen einzelner Züchter nicht vermeiden, da in einem Landstrich eine etwas günstigere Ernte zu verzeichnen sein wird als im anderen. Die hieraus entstehenden Unterschiede in den Reinerträgen der in Frage kommenden Landwirtschaften sind aber im Vergleich mit den unter den bestehenden Verhältnissen vorkommenden äußerst gering.

Diese Preisfestsetzungen bieten dagegen den großen Vorteil, daß sie eine durchaus genaue und gleichmäßige Verteilung (von den oben genannten kleinen Abweichungen soll hier abgesehen werden) des Risikos ermöglichen. Es ist leicht zu verhindern, daß aus einer Über- oder Unterernte nur ein Interessenkreis den ganzen Nutzen zieht bzw. den Schaden trägt auf Kosten oder zugunsten der anderen in Betracht kommenden Parteien, seien dies nun Bauern, Fabrikanten oder Händler. Zustände, wie sie heute z. B. noch in der Getreideproduktion herrschen, wo die Getreideproduzenten im Falle einer Mißernte, die also volkswirtschaftlich unbedingt nachteilig wirkt, einen größeren Reingewinn erzielen, als unter normalen Verhältnissen, nur weil der Getreidepreis infolge der geringen Ernte unverhältnismäßig hochgetrieben wurde, würden bei diesem Vorabschlußsystem kaum möglich sein. Das Problem einer volkswirtschaftlich wünschenswerten gerechten Distribution würde damit für diesen Fall seiner Lösung näher gebracht.

Die weitere reformatorische Tätigkeit des Kartells hätte sich auf die Auftrag- und Lieferungsbedingungen zu erstrecken, die dem Kaufvertrag zwischen Produzent und Konsument zugrunde gelegt sind. Die Bestellung und Lieferung darf nicht mehr in der oben geschilderten ungenauen und zeitraubenden Art geschehen, bei welcher alle besonderen Spezialwünsche der Händler,

die sich oft auch noch auf eine Spezialetikettierung der von ihnen gekauften Konserven erstrecken, berücksichtigt werden. Man stelle sich z. B. einmal vor, welche enormen Anforderungen an die Expeditionsabteilung einer größeren Fabrik gestellt werden, wenn beim Einpacken und Verschicken von etwa 1000 Zentnern Konserven pro Tag zu deren Etikettierung vielleicht 30 oder noch mehr verschiedene Arten von Firmenschildern verwendet werden sollen. Dieser letztere Handelsbrauch ist ebenfalls ausschließlich infolge der ungesunden Konkurrenz der Fabrikanten untereinander entstanden, die jedem Käufer aus Dankbarkeit für seinen Auftrag Spezialwünsche einräumen wollen, und hat überdies für den Kunden noch nicht einmal den geringsten praktischen Wert. Dieses letztere haben einige größere maßgebende Fabriken schlagend bewiesen, als sie nach ihrer Weigerung, derartige Spezialetiketten weiter zu verwenden, nicht den geringsten Rückgang im Absatz, sondern eher das Gegenteil zu verzeichnen hatten. Das Verbot für jede Fabrik, andere als ihre eigenen Hausetiketten zu verwenden, und zwar, was heute auch noch nicht überall durchgeführt ist, mit ihrer vollen namentlichen Firmenangabe, würde neben der bedeutenden Vereinheitlichung und damit Verbilligung der gesamten Expedition auch noch einen nicht zu unterschätzenden Einfluß auf die Qualität der Konserven ausüben. Denn jeder Fabrikant würde sich durch eine einmalige schlechte Lieferung seiner von jedem Konsumenten sofort zu erkennenden Produkte derartig schädigen, daß er stets auf beste Verarbeitung bedacht sein wird; und dies wäre im Interesse der Gemüsekonserven als Volksnahrungsmittel nicht genug zu begrüßen.

Viel wichtiger als die Beseitigung dieser letztgenannten Mißstände ist dagegen die Arbeit, die das Kartell auf dem Gebiete der Propaganda zu leisten hätte. Wer die Verhältnisse kennt, muß sich wundern, wie außerordentlich wenig von der Konservenindustrie bisher in dieser Beziehung gearbeitet wurde, trotzdem die moderne Reklame doch eine der Hauptwaffen im heutigen Wirtschaftsgang ist. So ist es möglich, daß heute noch selbst gebildete Kreise den Konserven vollständig unwissend und deshalb meistens auch sehr skeptisch gegenüberstehen. So ist es auch erklärlich, daß von unseren schon sehr vollkommenen deutschen Konserven pro Kopf der Bevölkerung kaum 2 kg jährlich verbraucht werden, während für weniger gute und weit teuere

frische Wintergemüse Unsummen an das Ausland gezahlt werden, die, wie schon einmal hervorgehoben wurde, unserem Nationalvermögen vollständig verloren gehen.

Einen nicht unbeträchtlichen Teil zu diesem Mißtrauen des Publikums den Konserven gegenüber tragen nur gewisse laienhafte Zeitungsartikel über unhygienische Konservenproduktion, Konservenvergiftungen u. dgl. bei. Wir werden noch in einem späteren Kapitel Gelegenheit nehmen, die völlige Haltlosigkeit aller dieser Gerüchte einwandfrei nachzuweisen. Ihre für die Konservenindustrie nachteilige Wirkung bleibt indessen trotz der vollkommenen Unrichtigkeit in einem gewissen Maße bestehen, wenn sie nicht von den beteiligten Parteien, also z. B. von der Konservenindustrie in der gleichen auffälligen Art und Weise möglichst in derselben Zeitung richtiggestellt und widerrufen werden; und dies ist leider bis heute fast immer versäumt worden, wenn auch den bestehenden Interessenverbänden der Industrie auf diesem Gebiete schon manches zu danken ist.

Ein fester Zusammenschluß der Gemüsekonservenindustrie würde dieser so unzweifelhaft wesentliche Vorteile bringen; man muß nunmehr aber die Frage aufwerfen: Geschieht dies nicht alles zum größten Teil auf Kosten der anderen mit der Konservenindustrie in Beziehung stehenden Parteien und ist ein Konservenkartell vom volkswirtschaftlichen Gesichtspunkt aus betrachtet deshalb nicht zu verwerfen, da es eine der höchsten sozialen Aufgaben der Nahrungsmittelindustrie, die möglichst billige und gute Versorgung der Bevölkerung vielleicht illusorisch macht?

Es wäre demnach zunächst zu untersuchen, welchen Einfluß ein Konservenkartell auf die Rohwarenproduzenten haben würde. Schon an der bis jetzt entfalteten Tätigkeit und den Erfolgen der jeweiligen beiden Interessengemeinschaften der Gemüsezüchter und Industriellen kann man erkennen, daß dieser für keinen Teil ungünstig werden dürfte. Die Verhältnisse zwischen Züchter und Produzenten sind heute überdies bereits ziemlich vollständig zur allgemeinen Zufriedenheit geregelt, so daß einem Kartell, mit Ausnahme natürlich der oben angegebenen neuartigen Preisfestsetzungen, nichts Wesentliches mehr zu tun übrig bleibt. Ein für die Landwirtschaft schädliches Herabdrücken der Rohwarenpreise durch die kartellierte Industrie erscheint aus zwei Gründen

ausgeschlossen. Zunächst würde in diesem Falle wahrscheinlich der Gemüseanbau wesentlich zurückgehen, wie sich das bereits einmal bei der Lösung der Arbeiterfrage gezeigt hat. Andererseits würde man in vielen etwas kapitalkräftigeren Anbauerkreisen voraussichtlich dazu übergehen, eigene Genossenschaftsfabriken zu gründen, und damit der alten Industrie ihre Existenzbedingungen entziehen.

Auch auf die soziale Lage der Arbeiter würde ein Konservenkartell wahrscheinlich nicht nachteilig wirken. Trotzdem ein solches in seiner ursprünglichen Bedeutung eigentlich nichts mit der Lösung der Arbeiterfrage zu tun hat (Arbeitgeberverbände), so wird es doch niemals ohne jeglichen Einfluß auf dieselbe bleiben. Wenn Liefmann meint, ein fester Zusammenschluß der Fabrikanten bessere im allgemeinen die Lage der Arbeiter, indem die ersteren nun eher geneigt wären, eine Lohnerhöhung zuzugestehen, weil sie ja dieselbe leicht auf die Abnehmer überwälzen könnten, so trifft das nicht in diesem Sinne auf die Konservenindustrie zu, denn hier ist, wie noch zu zeigen sein wird, eine solche Überwälzung nur in sehr beschränktem Maße möglich. Trotzdem steht es aber fest, daß heute schon da die Arbeiterfrage am besten geregelt ist, wo auf beiden Seiten die verhältnismäßig engsten Verbände bestehen, also in Braunschweig (vgl. Kapitel II, 3).

Da ein Kartell in der Hauptsache einer Regelung der Absatzverhältnisse bezweckt, so muß es dagegen für die Abnehmer der Industrie von eben so großer Bedeutung sein, als wie für diese selbst. Bei der Erörterung dieser Frage sollen die Händler und Konsumenten zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen werden, da die ersteren im Verkehr mit den Fabrikanten ja gewissermaßen als Vertreter der letzteren erscheinen und da sie als reines Zwischenglied zwischen Industrie und Konsumtion auch kaum einen wesentlichen Einfluß auf die durch ein Kartell zu erwartenden Reformen ausüben dürften.

Es steht zunächst ohne Zweifel fest, daß die Konsumenten durch die nach der Zusammenschließung der Industrie zu erwartende allgemeine Preissteigerung geschädigt würden. Man wird indessen schon bei dieser Erhöhung der Preise äußerst vorsichtig sein, da anderenfalls der Konsum der Konserven wahrscheinlich sofort stark zurückgehen würde und außerdem viele

Neugründungen von Konservenfabriken außerhalb des Kartells zu gewärtigen wären. Eine weitere wesentliche Beschränkung der Tendenz zu einer zu starken Preissteigerung ist dann noch in der ausländischen, besonders der amerikanischen Konkurrenz gegeben. Dieser Faktor darf durchaus nicht unterschätzt werden, wie schon einmal hervorgehoben wurde.

Was nun weiterhin die anderen Maßnahmen eines Konservenkartells und ihre Rückwirkung auf die Konsumenten anbelangt, so kann man sie letzten Endes alle auf das Bestreben zurückführen, eine leichte Massenproduktion zu gewährleisten und damit die Herstellungskosten der einzelnen Produkte auf ein Minimum zu reduzieren. Dieses wird nun aber unter dem Druck der ausländischen Konkurrenten auf die Preisnotierungen keineswegs ohne Einfluß bleiben. Die zuerst erhöhten Preise werden vielmehr wahrscheinlich schon nach kurzer Zeit beträchtlich sinken und so eine fortdauernde Wechselwirkung zwischen Produktionskosten und Ausdehnung des Konsums zur Folge haben. Durch eine solche Wechselwirkung werden dann die Gemüsekonserven allmählich zu einem billigen und in jeder Beziehung brauchbaren Volksnahrungsmittel qualifiziert werden, zum Segen eines großen Teiles der deutschen Kleinlandwirtschaft, einer vorteilhaften Volksernährung und auch einer neuen deutschen Qualitätsindustrie.

Viertes Kapitel.

Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Konserven.

Ist nun eine weitere große Ausdehnung der deutschen Gemüsekonservenindustrie, wie sie z. B. eine Kartellierung wahrscheinlich herbeiführen würde, im volkswirtschaftlichen Interesse überhaupt zu wünschen?

Zur Beantwortung dieser Frage müssen wir zunächst feststellen, welche Dienste die Konservenindustrie unserer Volkswirtschaft leisten kann, und zwar unter Zugrundelegung der heutigen Verhältnisse.

Was zunächst die Industrie als solche anbelangt, so wurden bereits im zweiten Kapitel einige Faktoren gekennzeichnet, die

eindringlich von der hohen Bedeutung derselben in ihrer Rückwirkung sowohl auf die deutsche Agrarverfassung als auch auf die heute allgemein akute Arbeiterfrage Zeugnis ablegten. Während die Konservenindustrie die agrarische Struktur unseres teilweise zum vollen Industriestaat tendierenden Vaterlandes durch Unterstützung und Aufrechterhaltung des Kleinbesitzes festigt, hat es sich bei der Erörterung ihrer Funktion als Arbeitgeberin gezeigt, daß sie sehr wohl imstande ist, trotz oder vielleicht gerade wegen ihres nur zeitweise eintretenden großen Arbeitsbedürfnisses an weiblichen Arbeitskräften wenigstens zum Teil eine Lücke in der heutigen Arbeiterfrage auszugleichen und durch ihre Ausbietung von lohnender Gelegenheitsarbeit die soziale Lage vieler Arbeiterfamilien zu heben.

Weit größer noch als diese sozialen Aufgaben der Industrie ist aber die Bedeutung, die sie als Nahrungsmittelindustrie in der Frage der Volksernährung haben muß. Es ist zu fragen, ob die Konserven zunächst ihrer rein technischen Beschaffenheit, also ihrem Nährwert nach, befähigt sind, die große Lücke auszufüllen, die der Winter in die eigene Frischgemüseversorgung reißt und damit einen regelmäßig fortdauernden allgemeinen Gemüseverbrauch ohne die unverhältnismäßig großen Opfer der Luxuspreise für die ausländischen Wintergemüse, die natürlich nur die besitzenden Klassen bezahlen können, zu gewährleisten. Eine einwandfreie Beantwortung dieser volkswirtschaftlich so überaus wichtigen Frage muß sich auf zwei voneinander unabhängige Unterlagen stützen: einmal auf die wissenschaftlichen Forschungen und Ergebnisse, die die Medizin und Chemie auf diesem Gebiete gebracht haben und weiterhin aber auch in dem gleichen Umfang auf die bis heute hier gezeitigten praktischen Erfahrungen. Diese gleichzeitige Heranziehung beider Faktoren, sowohl der Wissenschaft als auch der Praxis, ist zu einer objektiven Wertbeurteilung deshalb unbedingt erforderlich, weil sich gezeigt hat, daß beide Gebiete, wenn sie isoliert behandelt wurden, durchaus verschiedene, ja oft einander entgegengesetzte Resultate ergaben. Diese Verschiedenheiten resultierten fast immer aus dem Außerachtlassen eines zu dieser zur Beurteilung wesentlichen Faktors. Es gehört indessen nicht in den Rahmen der vorliegenden Arbeit, in eine Kritik der verschiedenen Untersuchungsmethoden über die Gebrauchsfähigkeit der Konserven einzugehen; wir wollen viel-

mehr auf Grund eben dieser verschiedenen Untersuchungen die Fähigkeit oder Unfähigkeit der Konserven, ein Volksnahrungsmittel zu sein, feststellen.

Nahrungsmittel setzen sich bekanntlich zusammen aus verschiedenen einzelnen Nährstoffen (Fleisch, Gemüse und Fett). Diese einzelnen Nährstoffe, Eiweiß, Kohlehydrate (Stärke und Zucker) und Fett, sind in den Nahrungsmitteln in einem verschiedenen Verhältnis verteilt. Es ist nun das Problem einer zweckmäßigen Ernährung, diese Verteilung durch eine entsprechende Zusammenstellung gewisser Nahrungsmittel auf das Verhältnis zu bringen, das dem menschlichen Körper am zuträglichsten ist. Aus diesem Grunde ist die sogenannte gemischte Kost die zweckmäßigste Ernährung: die aus dem Tierreich stammenden Nahrungsmittel führen dabei dem Körper viel Eiweiß und Fett, die aus dem Pflanzenreich viel Kohlehydrate und wenig Eiweiß zu. Eine gute Kost muß aber außer diesen durchaus nötigen Substanzen auch solche besitzen, welche sie wohlschmeckend macht und den Appetit anregen. Letztere Stoffe sind Genußmittel, können aber trotzdem einen außerordentlich großen Einfluß auf die Ernährung durch Förderung der Verdauung ausüben. Diese Richtungslinie für eine zweckmäßige Ernährung müssen wir nun bei einer dahingehenden Beurteilung der Konserven zugrunde legen und folgende Fragen stellen.

Sind die Konserven befähigt:

1. Kombinationen von Nahrungsstoffen zuzulassen, die
   a) den menschlichen Organismus dauernd erhalten können,
   b) den Geschmack dauernd befriedigen?
2. jede Garantie für Gesundheitszuträglichkeit übernehmen?
3. dauernd, soweit dies zu verlangen ist, in diesem Zustande bleiben?
4. in bezug auf Preisbildung mit den anderen frischen Nahrungsmitteln zu konkurrieren?

Zu 1a). Durch die zahlreichen Sorten der heute im Handel befindlichen Konserven ist es leicht möglich, jederzeit eine schmackhafte und hoch nährwertige Kombination von Nahrungsmitteln zusammenzustellen.

Zu 1b) ist zu bemerken, daß die meisten Konserven heute als Halbfabrikate in den Handel kommen, also der individuellen ergänzenden Zubereitung jeder Hausfrau weitesten Spielraum lassen; dadurch dürfte auch ihre Fähigkeit bewiesen sein, den Geschmack der verschiedenen Konsumenten dauernd zu befriedigen. Es steht z. B. auch unzweifelhaft fest, daß einige Konservensorten, z. B. Spargel wohlschmeckender sind, als entsprechende frische Gemüse.

Zu 2. Eine Garantie für die absolute Unschädlichkeit der Konserven in gesundheitlicher Beziehung ist einmal schon in den mustergültigen hygienischen Einrichtungen unserer deutschen Konservenfabriken gegeben. Eine durch irgendwelche Zufälle verdorbene Konserve wird sich außerdem wenige Stunden nach ihrer Fertigstellung durch die sogenannte Bombage (Aufquellen der Dose) kennzeichnen. Es soll an dieser Stelle noch etwas näher auf die sogenannten Konservenvergiftungen, von denen selbst große Zeitungen hin und wieder berichten, eingegangen werden. Wie falsch alle derartigen Berichte sind, hat kürzlich ein Chemiker durch eingehende Untersuchung aller bisher verzeichneten Fälle überzeugend bewiesen. Er kam nämlich zu dem bemerkenswerten Resultate, daß bis heute noch keine einzige Vergiftung durch fabrikmäßig hergestellte Konserven herbeigeführt ist. In einigen Fällen waren unsachgemäß zubereitete Hauskonserven an den Erkrankungen schuld, in anderen dagegen hatte man Konserven gegessen, die bereits tagelang vorher geöffnet worden waren und die naturgemäß so wie jedes andere frische Nahrungsmittel auch verderben mußten. Daß man hier natürlich nicht von „Konservenvergiftungen“ sprechen kann, bedarf keiner weiteren Erörterung. Das gleiche Resultat in der Frage der Konservenvergiftungen ergab bereits im Jahre 1908 eine offizielle Anfrage der Braunschweiger Industrie an das Reichsgesundheitsamt, also an die kompetenteste Stelle, die hierfür in Betracht kommt. Was nun die Haltbarkeit der Konserven anbelangt, so sind hierbei zunächst zwei Arten zu unterscheiden. Die einen enthalten die Mikroorganismen, welche durch ihre Fortentwickelung die Nahrungsmittel zum Verderben bringen, in einem labilen Zustand, der ihre Vermehrungstätigkeit nur zeitweilig aufhebt. Aus diesem Grunde weisen solche bedingten Konserven auch nur eine beschränkte Haltbarkeit auf. Beispiele hierfür sind Fischmarinaden

in Dosen, Sauerkraut und eingelegte Gurken. Die unbedingten Konserven dagegen weisen alle eine hermetisch verschlossene Umhüllung auf, ihre Haltbarkeit ist theoretisch unbegrenzt, da alle Mikroorganismen abgetötet sind und eine Neuinfektion ausgeschlossen ist. Hierzu gehören sämtliche Gemüse-, Früchte- und Fleischkonserven in Dosen oder Gläsern. Die Dörrgemüse oder Präserven lassen sich unter beide Kategorien bringen, je nach der Sorgfalt ihrer Verpackung und Aufbewahrung.

Zu 4. Bei einer Beurteilung der Preiswürdigkeit der Konserven entsprechenden frischen Nahrungsmitteln gegenüber ist ein Moment besonders zu berücksichtigen. Man kann natürlich ihre Preise nicht mit denen der Frischgemüse zur Zeit unserer heimischen Ernte vergleichen, sondern muß hierzu vielmehr Waren heranziehen, die im Winter und Frühjahr auf den Markt gebracht werden. Es ist ja auch ganz selbstverständlich, daß die Konserve nicht die Aufgabe hat, den Verbrauch von Frischgemüse im Sommer auszuschalten, das würde im volkswirtschaftlichen Sinne nur konsumtionsverteuernd wirken. Ganz anders verhält es sich dagegen, wenn man den Konsum der Konserven im Winter denen der zu dieser Zeit gehandelten Frischgemüse gegenüberstellt.

In nebenstehender Tabelle ist nun eine Entwickelung der Engrospreise der Gemüsekonserven zusammengestellt, wie sie seit 1872 vor sich gegangen ist. Diese Notierungen zeigen, daß die deutschen Gemüsekonserven vollauf in der Lage sind, mit den eingeführten Wintergemüsen in bezug auf die Preiswürdigkeit zu konkurrieren. Die Tatsache andererseits, daß die Preise während der letzten Jahre trotz mannigfacher weiterer Betriebsverbesserungen wieder teilweise beträchtlich gestiegen sind, findet ihre Begründung in der heutigen, auch in den Tabellen S. 42 bis 43 zum Ausdruck kommenden allgemeinen Preissteigerung der Nahrungsmittel. Es ist an dieser Stelle zu bemerken und als ein besonderes Verdienst der Konservenindustrie anzuerkennen, daß sie es verstanden hat, die nötigen Preiserhöhungen für ihre Produkte auf ein weit geringeres Maß zu beschränken, als wie nach den enormen Verteuerungen der Rohwaren zu erwarten war.

Sämtliche oben aufgezählte Anforderungen, die an ein Volksnahrungsmittel gestellt werden müssen, können also in einem für die Konserven günstigen Sinne beantwortet werden. Die Befähigung derselben zu einem allgemeinen Volksnahrungsmittel

Gemüsekonservenpreise von 1872 bis 1914.

Konservierte Gemüse	1872	1883	1888	1892	1894	1896	1898	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1914
Stangenspargel,																						
etwa 15 Stg. pro kg	—	—	—	—	—	—	—	2,15	2,20	2,00	2,00	2,00	—	1,90	1,85	1,75	1,75	1,90	1,90	2,00	2,15	2,10
„ 20 „ „ „	3,00	2,30	2,20	2,20	2,00	1,80	1,70	1,90	2,00	1,62	1,70	1,70	—	1,60	1,55	1,50	1,58	1,70	1,70	1,80	1,90	1,85
„ 28 „ „ „	—	—	—	—	—	—	—	1,85	1,90	1,52	1,60	1,60	—	1,52	1,45	1,40	1,48	1,60	1,60	1,70	1,80	1,75
„ 40—45 „ „ „	—	1,70	1,40	1,40	1,40	1,30	1,15	1,40	1,50	1,15	1,25	1,25	—	1,25	1,15	1,15	1,22	1,35	1,35	1,40	1,45	1,40
Schnittspargel, extra stark .	1,80	1,30	1,20	1,20	1,30	1,25	1,15	1,40	1,45	1,20	1,30	1,30	—	1,25	1,22	1,20	1,22	1,35	1,35	1,40	1,50	1,45
„ stark . . .	—	—	0,90	1,00	1,10	1,10	1,05	1,25	1,35	1,00	1,10	1,10	—	1,05	1,02	1,00	1,06	1,20	1,20	1,25	1,35	1,30
„ mittelstark .	—	—	—	0,80	0,80	0,80	0,85	1,10	1,15	0,82	0,90	0,90	—	0,85	0,82	0,83	0,92	1,02	1,06	1,08	1,15	1,10
„ dünn . . .	—	—	—	—	—	—	—	1,00	1,05	0,70	0,68	0,68	—	0,65	0,65	0,63	0,70	0,80	0,85	0,85	0,88	0,75
Erbsen I	—	—	—	—	—	—	—	1,25	1,30	1,23	1,23	1,23	1,23	1,20	1,20	1,18	1,22	1,22	1,20	1,20	1,25	1,25
„ II	2,00	1,50	1,20	1,25	1,25	1,10	1,00	1,05	1,10	1,03	1,03	1,03	1,03	1,00	1,00	0,98	1,02	1,02	1,00	1,02	1,05	1,05
„ III	1,50	0,70	0,80	0,80	0,80	0,75	0,80	0,85	0,85	0,78	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,78	0,82	0,82	0,80	0,82	0,82	0,80
„ IV	—	—	0,65	0,65	0,65	0,50	0,50	0,53	0,55	0,55	0,55	0,55	—	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,42	0,42	0,40
Schnittbohnen I	1,00	0,65	0,50	0,50	0,45	0,45	0,40	0,42	0,45	0,36	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,37	0,39	0,39	0,39
„ II	—	—	—	0,40	0,38	0,33	0,28	0,33	0,32	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27	0,26	0,27	0,29	0,28	0,31	0,34	0,34
Brechbohnen I	1,00	0,65	0,50	0,50	0,45	0,45	0,40	0,42	0,45	0,36	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,37	0,39	0,39	0,39
„ II	—	—	—	0,40	0,38	0,33	0,28	0,33	0,32	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27	0,26	0,27	0,29	0,28	0,31	0,34	0,34
Karotten, klein	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,60	0,60	0,55	0,55	0,55	0,60	0,58
Gemischte Gemüse I . . .	—	—	—	—	—	—	—	1,20	1,20	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15
„ „ II . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,55	0,55	0,55	0,55	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,47	0,47	0,47
Kohlrabi in Scheiben . . .	—	—	—	—	—	—	—	0,35	0,37	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,28	0,28	0,28	0,28
Spinat	—	—	—	—	—	—	—	0,75	0,75	0,60	0,60	0,55	0,55	0,55	0,50	0,48	0,45	0,50	0,45	0,42	0,40	0,40
Morcheln	—	—	—	—	—	—	—	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,60	1,60
Steinpilze	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,05	1,05	1,10	1,25
Pfifferlinge	—	—	—	—	—	—	—	0,75	0,75	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,70	0,80

dürfte damit zur Genüge bewiesen sein und alle wirtschaftlichen, politischen und wissenschaftlichen Maßnahmen, die ihrer Vervollkommnung nach irgendwelcher Richtung hin dienen können, vollauf rechtfertigen.

Fünftes Kapitel.

Die Bedeutung der Konserven als Heeresverpflegungsmittel.

Schon mehrfach wurde im Laufe der Abhandlung die Bedeutung der Konserven als Verproviantierungsmittel des Heeres erwähnt. Ihre Unentbehrlichkeit in dieser Hinsicht wird sofort augenscheinlich, sobald man die Struktur unserer heutigen Heeresmacht im Krieg und Frieden betrachtet.

Im Frieden zunächst besteht das Heer aus Armeekorps, die wieder in Divisionen, Brigaden, Regimenter zerfallen. Jedes Regiment hat seine feste Garnison, in welcher es ständig oder zum mindesten doch für längere Zeit liegt. Die Verpflegung des Militärs ist deshalb unter diesen Umständen sehr genau zu regeln. Es kann stets für die genügende Anlieferung von frischen Nahrungsmitteln gesorgt werden, da der Bedarf immer der gleiche bleibt. Man sieht also, daß unter diesen Verhältnissen Konserven zur Heeresverpflegung fast gar nicht erforderlich sind, es sei denn für einzelne Ausnahmefälle, wie Übungen und Manöver.

Ganz anders gestalten sich indessen die Verhältnisse beim etwaigen Ausbruch eines Krieges. Die militärische Macht wird jetzt in einzelne Armeen gegliedert, deren Zahl und Größe je nach den Umständen schwankt. Diese einzelnen Heere sind in bezug auf ihre Verpflegung völlig auf sich selbst angewiesen und dürfen durch dieselbe nicht im geringsten gehemmt werden. Je größer die Beweglichkeit der Truppen ist, um so größer ist auch die Wahrscheinlichkeit ihrer Erfolge. Aus diesem Grunde müssen an die Verpflegungsmittel des Militärs während eines Feldzuges in höchstem Maße hauptsächlich folgende Anforderungen gestellt werden:

Leichtes Gewicht und leichte Transportierbarkeit.
Möglichst unbeschränkte Haltbarkeit.
Größtmöglicher Nährwert.

Alle diese Anforderungen werden nun in idealer Weise durch die Konserven erfüllt. Bei der Verpflegung der einzelnen Soldaten unterscheidet man zwei Arten:

Einmal die fortlaufende tägliche Beköstigung und außerdem die sogenannte eiserne Portion.

Während die erstere in allen Einzelfällen von den zugehörigen Magazinen geliefert wird, ist die letztere nur für außergewöhnliche Notfälle bestimmt, sie soll den Soldaten für eine gewisse Zeit unabhängig von der regelmäßigen Feldheerversorgung machen und muß deshalb ständig im Tornister mitgeführt werden. Bei den großen Anforderungen, die an die körperliche Leistungsfähigkeit der Soldaten gestellt werden, versteht es sich von selbst, daß hier eine möglichst ausgiebige, unverderbliche Mahlzeit auf das geringstmögliche Gewicht und Volumen zusammengedrängt ist. Diese eiserne Portion besteht einschließlich Verpackung aus:

276 g Eierzwieback,
175 g Gemüsekonserven,
333 g Fleischkonserven und
52 g Kaffee.

Um das Gewicht auf ein Minimum zu reduzieren, kann man hier natürlich nur Dörrgemüse oder Präserven verwenden, deren diesbezügliche Vorteile vor den eigentlichen Konserven ja weiter oben ausführlich erörtert wurden.

Für die regelmäßige Magazinverpflegung, also für den Nachschub, können dagegen auch weniger leichte Dauerwaren Verwendung finden, wenn sie nur den oben bezeichneten Anforderungen genügen. Bei diesen Nahrungsmitteln wird außerdem noch ein besonderer Wert auf leichte Verdaulichkeit gelegt, da hierdurch erfahrungsgemäß die Leistungen der Truppen wesentlich erhöht werden können. Aus diesem Grunde kommen hierfür hauptsächlich Dosenkonserven zur Verwendung. Für besondere Fälle (Belagerungsarmeen) werden außerdem noch gemischte Konserven von Fleisch und Gemüse verabreicht. Sämtliche Waren werden in Zweiportionsbüchsen geliefert.

Ähnlich, nur noch im verschärften Maße gilt das soeben Gesagte für die Versorgung der Marine. Diese ist entgegen dem Feldheere auch schon im Frieden auf ausgedehnte Verpflegung durch Dauerwaren angewiesen. Während man sich früher fast

ausschließlich mit dem berüchtigten Pökelfleisch und Schiffszwieback behelfen mußte, verwendet man heute in demselben Maße Konserven. Da auch hier nicht übermäßig am Gewicht gespart zu werden braucht, so kommen für die Marine ebenfalls ausschließlich Dosenkonserven in Betracht.

Wo werden nun aber diese, wie wir gesehen haben, für Heeres- und Marineverpflegung so überaus notwendigen Konserven hergestellt? Die meisten Staaten besitzen zu diesem Zweck eigene Heereskonservenfabriken, deren Produktion natürlich zur Erreichung einer höchsten Leistungsfähigkeit im Vergleich zu der Privatindustrie ziemlich spezialisiert ist. Da im Frieden, also unter normalen Verhältnissen, für die Heeresverpflegung nur wenig Konserven gebraucht werden, so kann infolgedessen die Zahl und Größe dieser Armeekonservenfabriken naturgemäß nur verhältnismäßig klein sein. Die Heeresverwaltung wird also im Ernstfall ihren Hauptbedarf in der Privatindustrie decken müssen.

Die Anstalten hierzu sind auch tatsächlich getroffen, indem die Heeresverwaltung mit den namhaftesten Fabriken der deutschen Industrie bestimmte Verträge abgeschlossen hat über Art und Lieferung von Konserven im Falle einer Mobilmachung. Es ist indessen nicht angängig, auf die näheren Bestimmungen dieser Verträge einzugehen, da dieselben, wie alle derartige Heeressachen, von den Fabrikanten als streng vertraulich zu betrachten sind.

Ob und in welchem Maße sich nun überhaupt die Lieferung einer größeren Menge von Konserven so ganz ohne Vorbereitung von der Privatindustrie bewerkstelligen läßt, wird in der Hauptsache von dem Zeitpunkte des Kriegsausbruches abhängen. Der günstigste Termin wäre unzweifelhaft der August, also die Zeit zwischen der Beendigung der Hauptkampagne und der Expedition, da dann die größten Mengen von Waren sofort verfügbar sind. Zu allen anderen Zeiten des Jahres würden sich der Lieferung von Kriegskonserven dagegen sicher immer mehr oder weniger große Schwierigkeiten entgegensetzen, ja, sie teilweise ganz unmöglich machen.

Andererseits ist indessen auch hervorzuheben, daß die Konservenindustrie auf Grund ihrer überwiegend erforderlichen weiblichen Arbeitskräfte eine der wenigen Industrien ist, die ihren Betrieb auch in Kriegszeiten vollständig aufrecht zu erhalten vermögen, um so mehr, als die nötigen Rohwarenanlieferungen auch

während des Feldzuges durch die Angehörigen der eventuell im Felde stehenden Kleinbauern bewerkstelligt werden können.

Zusammenfassend ist zu sagen, daß die deutsche Gemüsekonservenindustrie sowohl als auch die Heeresverwaltung in bezug auf ausgedehnte Kriegslieferungen zwar noch keine praktischen Erfahrungen aufweisen können, daß aber trotzdem die militärische Unentbehrlichkeit dieser Industrie vollkommen festgestellt worden ist. Dieses ist bei der großen Bedeutung, welche wir allen für die Landesverteidigung in Betracht kommenden Faktoren beilegen müssen, ein weiterer Grund, unsere deutsche Konservenindustrie auf die höchste Stufe der Vollkommenheit und Leistungsfähigkeit zu bringen im Interesse unserer militärischen und wirtschaftlichen Kriegsbereitschaft.